

«РАССМОТРЕНО»:
Методическим объединением
ГБПОУ УКИП и С
Председатель методобъединения
_____Ф.Я.Зиннатуллина
Протокол № _____
«_____» _____ 2018 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
Директор ГБПОУ УКИП и С
_____Т.А.Христофорова
«_____» _____ 2018 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
профессия 43.01.09. Повар, кондитер

ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК. 02.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК

Настоящие методические рекомендации предназначены для обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Методические рекомендации включают в себя необходимый материал для выполнения практических занятий по МДК.02.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Представлены также критерии оценки аспектов работы обучающихся на рабочем месте и презентации блюд в соответствии с требованиями международных стандартов WorldSkills.

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и

	подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>

	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

Для закрепления знаний, полученных на теоретическом обучении, и приобретения практических навыков, большое значение имеет проведение лабораторных работ и практических занятий. При выполнении заданий студенты должны научиться:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления горячих блюд и закусок;
- оценивать качество горячих блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления горячих блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- осуществлять приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок. Лабораторные работы рассчитаны на 4 часа, практические занятия на 1 час.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ:

Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре

Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов

Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов

Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей

Практическое занятие 1.

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре

Цель работы: формировать профессиональные компетенции (ПК 1) в области:

- использования ИКТ в учебной деятельности;
- оценки результатов собственной деятельности и коллег по учебной паре;
- анализа производственных ситуаций и выбора решений;
- эффективного общения в процессе выполнения практических групповых заданий.

Вид занятия: практическая работа.

Методы занятия: самостоятельная работа студентов.

Ход работы:

1 Организационно – мотивационный этап

- Приветствие, сверка студентов по списку.
- Познакомиться с целями и задачами работы.
- Получить задания.
- Выполнить задания оформить отчет о проделанной работе.
- Произвести самооценку выполнения работы.
- Получить оценку за выполненное задание.

Задания для самостоятельной работы:

Задание № 1

Зарисуйте схему организации рабочих мест в горячем цехе (рис.18)

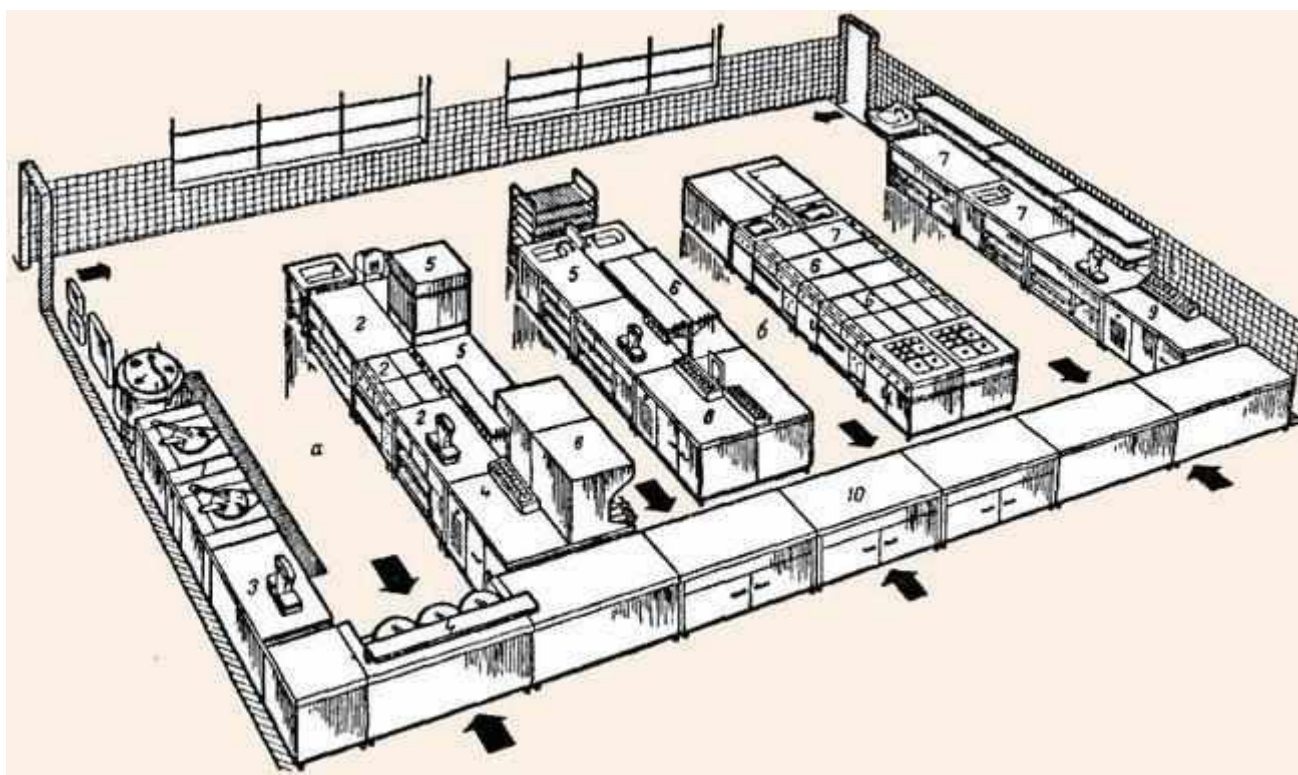


Рис.18. Организация рабочих мест в горячем цехе:

а - суповое отделение: 1 — приготовление бульонов; 2 - приготовление супов; 3 - порционирование мяса, рыбы, птицы; 4 - порционирование и отпуск первых блюд; 5 - приготовление гарниров к супам; б - соусное отделение: 6 - процессы варки, жаренья, припускания, тушения; 7 - приготовление гарниров, соусов; 8 - жаренье шашлыков и порционирование; 9 - порционирование вторых блюд; 10 - раздаточная линия

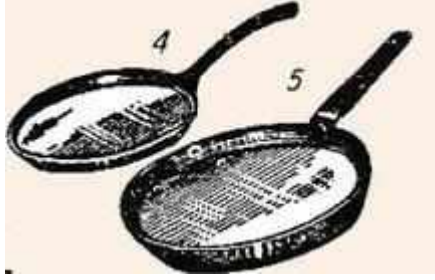


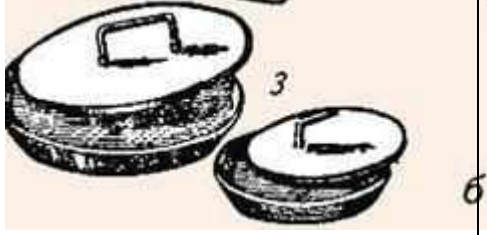
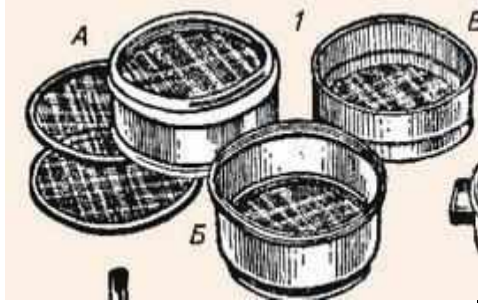
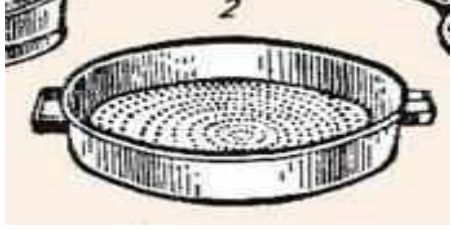
Задание № 2



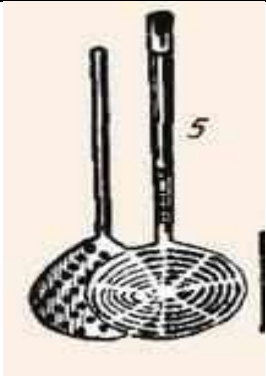
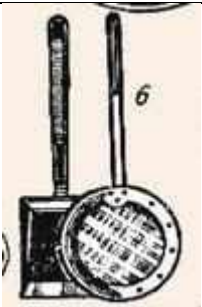

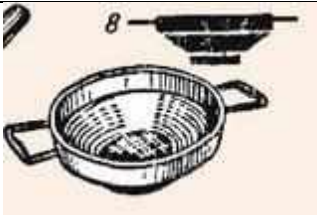
Используя учебник В.В. Усова Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (стр.93-100) запишите технологическую схему горячего цеха

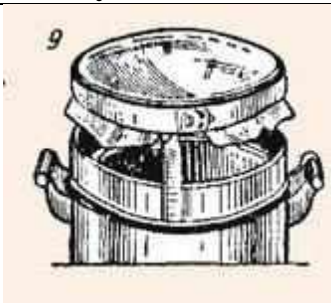

Задание № 3

Заполните таблицу:

Вид посуды и инвентаря	Название	назначение
		
		
		
		
		

Вид посуды и инвентаря	Название	назначение
		
		
		
		
		
		

Вид посуды и инвентаря	Название	назначение
		
		
		
		
		
		

Вид посуды и инвентаря	Название	назначение
		
		

Методические рекомендации по выполнению:

Перед выполнением практической работы следует изучить изученный материал. Каждый студент в рабочей тетради оформляет отчет о проделанной работе.

Критерии оценки:

- **оценкой «5»** (отлично) при выполнении 100% задания, если демонстрация умений совершенно не содержит профессиональных ошибок и соответствует требуемому темпу и точности исполнения;
- **оценкой «4»** (хорошо) при выполнении 100% задания, если демонстрация умений содержит незначительные профессиональные ошибки, поправляемые самим обучающимся;
- **оценкой «3»** (удовлетворительно) в случае выполнения 100% задания, но с совершением грубых профессиональных ошибок, которые при выполнении действий обучающийся способен исправить самостоятельно, темп выполнения заданий и точность отстает от установленных требований;
- **оценкой «2»** (неудовлетворительно), если обучающийся не справился с заданием.

2 Подведение итогов работы

- Анализ выполненных работ
- Разбор типичных ошибок
- Сообщение оценок, комментарии

Практическое занятие 2.
Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,
производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для
приготовления бульонов, различных групп супов.

Цель работы: формировать профессиональные компетенции (ПК 1) в области:

- Подбора технологического оборудования, производственного инвентаря , инструментов , инструментов , кухонной посуды , в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления;
- использования ИКТ в учебной деятельности;
- оценки результатов собственной деятельности и коллег по учебной паре;
- анализа производственных ситуаций и выбора решений;
- эффективного общения в процессе выполнения практических групповых заданий.

Вид занятия: практическая работа.

Методы занятия: самостоятельная работа студентов.

Задания для самостоятельной работы:

- изучить устройство, правила эксплуатации и технику безопасности при работе на оборудовании горячего цеха;
- изучить организацию работы и правила безопасной эксплуатации слайсера;
- изучить организацию работы и правила безопасной эксплуатации хлебoreзательной машины;
- оформить отчет о проделанной работе.

Ход работы:

1 Организационно – мотивационный этап

- 1.1 Приветствие, сверка студентов по списку.
- 1.2 Познакомиться с целями и задачами работы.
- 1.3 Получить задания.
- 1.4 Изучить организацию работы и правила безопасной эксплуатации механического оборудования (слайсера, хлебoreзательной машины).
- 1.5 Оформить отчет о проделанной работе.
- 1.6 Произвести самооценку выполнения работы.
- 1.7 Получить оценку за выполненное задание.

2 Задания:

2.1 Подобрать механическое, немеханическое и холодильное оборудование используемое в суповом цехе

Подбор оборудования

Наименование оборудования	Тип, марка, основные параметры	Количество
<i>Механическое:</i>		
<i>Немеханическое:</i>		
<i>Холодильное:</i>		

2.2 Указать возможные неисправности электрической плиты, их причины и способы устранения

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения

2.3 Указать возможные неисправности протирочной машины машины, их причины и способы устранения

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения

Время выполнения – 45 мин

Методические рекомендации по выполнению:

Перед выполнением практической работы следует изучить устройство,

правила

эксплуатации и техники безопасности машин для нарезки гастрономических продуктов и хлеборезательных машин. Каждый студент в рабочей тетради оформляет отчет о проделанной работе.

Критерии оценки:

- **оценкой «5»** (отлично) при выполнении 100% задания, если демонстрация умений совершенно не содержит профессиональных ошибок и соответствует требуемому темпу и точности исполнения;
- **оценкой «4»** (хорошо) при выполнении 100% задания, если демонстрация умений содержит незначительные профессиональные ошибки, поправляемые самим обучающимся;
- **оценкой «3»** (удовлетворительно) в случае выполнения 100% задания, но с совершением грубых профессиональных ошибок, которые при выполнении действий обучающийся способен исправить самостоятельно, темп выполнения заданий и точность отстает от установленных требований;
- **оценкой «2»** (неудовлетворительно), если обучающийся не справился с заданием.

4 Подведение итогов работы

4.1 Анализ выполненных работ

4.2. Разбор типичных ошибок

4.3. Сообщение оценок, комментарии

Практическое занятие 3.

Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов

Цель работы: формировать профессиональные компетенции (ПК 1) в области:

- Обеспечения безопасной эксплуатации технологического оборудования супового цеха
- использования ИКТ в учебной деятельности;
- оценки результатов собственной деятельности и коллег по учебной паре;
- анализа производственных ситуаций и выбора решений;
- эффективного общения в процессе выполнения практических групповых заданий.

Вид занятия: практическая работа.

Методы занятия: самостоятельная работа студентов.

Задания для самостоятельной работы:

- изучить устройство, правила эксплуатации и технику безопасности при работе на механическом оборудовании;
- оформить отчет о проделанной работе.

Ход работы:

3 Организационно – мотивационный этап

- 3.1 Приветствие, сверка студентов по списку.
- 3.2 Познакомиться с целями и задачами работы.
- 3.3 Получить задания.
 - 3.4 Изучить организацию работы и правила безопасной эксплуатации механического оборудования (слайсера, хлеборезательной машины).
- 3.5 Оформить отчет о проделанной работе.
- 3.6 Произвести самооценку выполнения работы.
- 3.7 Получить оценку за выполненное задание.

Задание № 1

Дайте письменный ответ на следующие вопросы:

1. Какие операции производят в горячем цехе?

2. Перечислите оптимальный набор теплового оборудования горячего цеха.

3. Основные правила техники безопасности при работе с электрическими плитами и жарочными шкафами.

Практическое занятие 4.

Организация рабочего места повара по приготовлению соусов

Цель работы: формировать профессиональные компетенции (ПК 1) в области:

- использования ИКТ в учебной деятельности;
- оценки результатов собственной деятельности и коллег по учебной паре;
- анализа производственных ситуаций и выбора решений;
- эффективного общения в процессе выполнения практических групповых заданий.

Вид занятия: практическая работа.

Методы занятия: самостоятельная работа студентов.

Ход работы:

3 Организационно – мотивационный этап

- Приветствие, сверка студентов по списку.
- Познакомиться с целями и задачами работы.

- Получить задания.
- Выполнить задания оформить отчет о проделанной работе.
- Произвести самооценку выполнения работы.
- Получить оценку за выполненное задание.

Задание № 1

Зарисуйте схему организации рабочих мест в горячем цехе (рис.19)

Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в две-три технологические линии. (рис. 19).

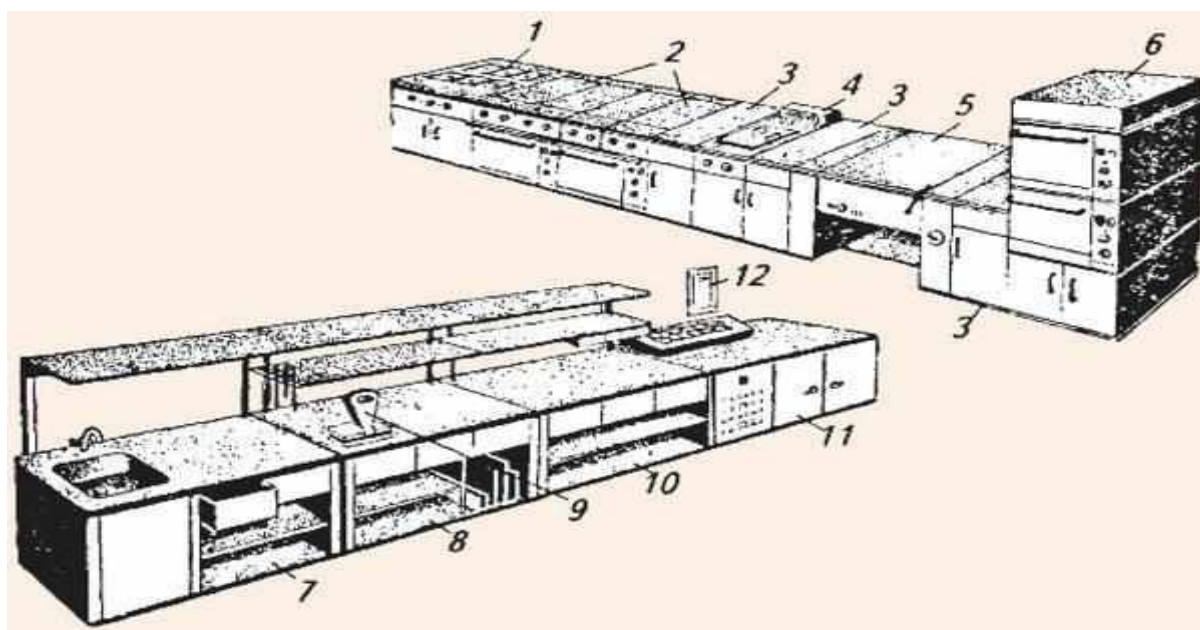


Рис. 19. Рабочее место повара соусного отделения:

1 - мармит МСЭСМ-50 для соусов; 2 - плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 3 - вставка ВСМ-420; 4 - фритюрница ФЭСМ-20; 5 - сковорода СЭСМ-0,2; 6 - шкаф жарочный двухкамерный ШЖЭСМ-2; 7 - стол со встроенной моечной ванной СМ ВСМ; 8 - стол производственный СГИ470; 9 - весы циферблатные ВНЦ-2; 10 - стол для установки средств малой механизации СММСМ; 11 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 12 - планшет настенный для технологической карты

Из посуды в соусном отделении применяются (рис. 20):

- наплитные котлы емкостью 20, 30, 40, 50 л для варки и тушения блюд из мяса, овощей; котлы (коробины) для варки и припускания рыбы целиком и звеньями;
- котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем;
- кастрюли емкостью 1, 5, 2, 4, 5, 8 и 10 л для приготовления небольшого количества

- порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов;
- сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерования овощей, томата-пюре. В отличие от котлов, сотейники имеют утолщенное дно;
 - противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы;
 - сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков, приготовления омлетов;
 - сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы глазуньи в массовом количестве;
 - сковороды чугунные с прессом для жаренья цыплят-табака и др.

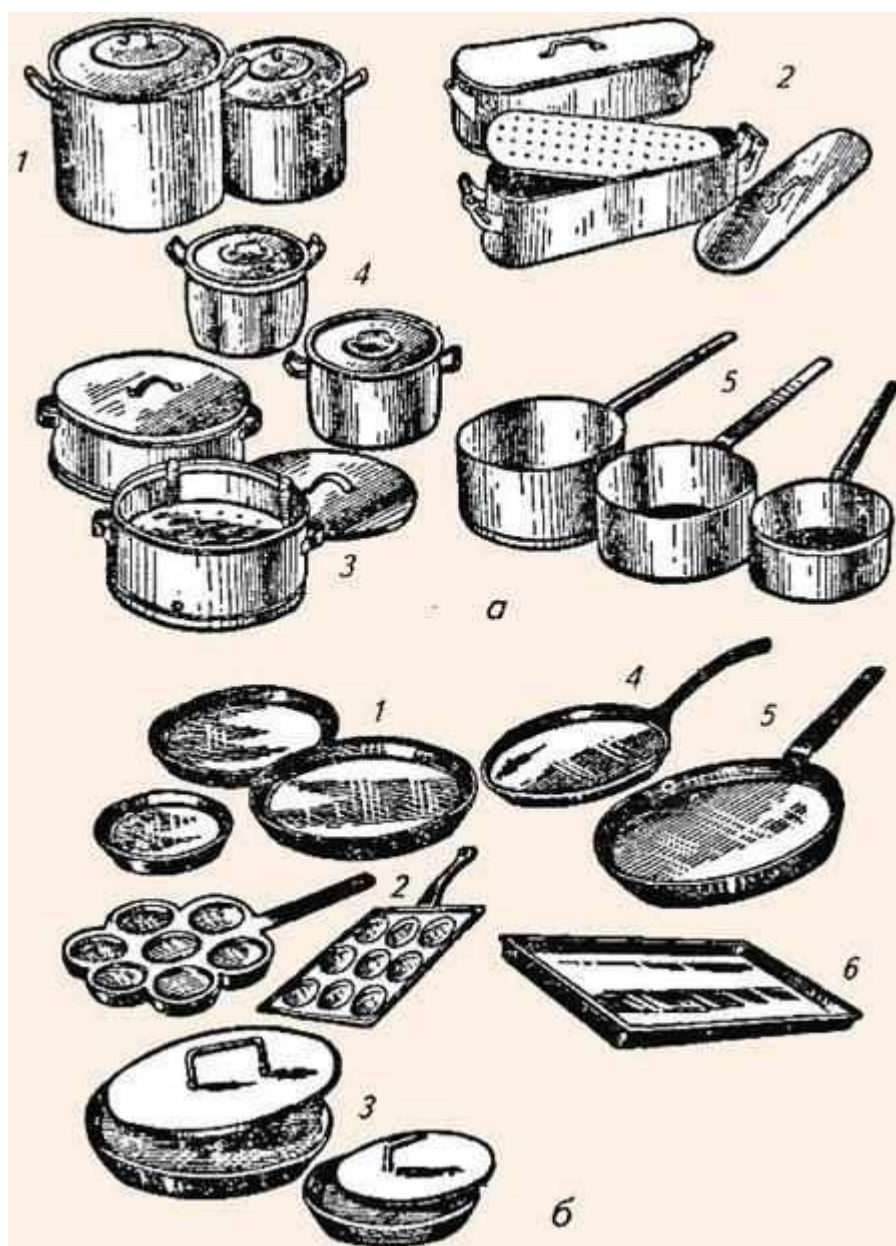


Рис. 20. Посуда, используемая в горячем цехе:

а - для варки, припускания и тушения: 1 - котлы наплитные емкостью 20-50 л; 2 ~ котел для варки рыбы и его составные части; 3 - котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-

вкладышем; 4 - кастрюли емкостью 2-15 л; 5 - сотейники емкостью 2-10 л; б - для жаренья: 1 - сковороды общего назначения чугунные диаметром 140-500 мм; 2 - сковороды для жаренья яиц в ячейках; 3 - сковороды с прессом для жаренья цыплят-табака; 4 - сковороды с ручкой стальные; 5 - сковороды для жаренья блинов чугунные; 6 - противни для жаренья порционных изделий

Инвентарь горячего цеха показан на рис. 21.



Рис. 21. Инвентарь горячего цеха:

1 - сита; А - со съемными сетками и пластмассовой обечайкой; Б - с нержавеющей сеткой и алюминиевой обечайкой; В - с волосяной сеткой и деревянной обечайкой; 2 - грохот металлический; 3 - дурилаг металлический емкостью 7 л; 4 - сито коническое металлическое; 5 - шумовки; 6 - ковши-сачки; 7 - черпак; 8 - цедилка металлическая; 9 - приспособление для процеживания бульона; 10 - лопатка поварская со сбрасывателем; 11 - вилка поварская; 12 - шпажки для жаренья шашлыков

Из инвентаря применяют:

- венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые);
- грохот;
- лопатки для блинов, котлет, рыбы;
- приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки, шпажки для жаренья шашлыков.

В соусном отделении организуют рабочие места в основном по виду тепловой обработки. Например, рабочее место для жаренья и пассерования продуктов и полуфабрикатов; второе - для варки, тушения и припускания продуктов; третье - для приготовления гарниров и каш.

Практическое занятие 6.

Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

Цель работы: формировать профессиональные компетенции (ПК 1) в области:

- использования ИКТ в учебной деятельности;
- оценки результатов собственной деятельности и коллег по учебной паре;
- анализа производственных ситуаций и выбора решений;
- эффективного общения в процессе выполнения практических групповых заданий.

Вид занятия: практическая работа.

Методы занятия: самостоятельная работа студентов.

Ход работы:

4 Организационно – мотивационный этап

- Приветствие, сверка студентов по списку.
- Познакомиться с целями и задачами работы.
- Получить задания.
- Выполнить задания оформить отчет о проделанной работе.
- Произвести самооценку выполнения работы.
- Получить оценку за выполненное задание.

Составить таблицу 8.1. Краткая характеристика способов тепловой кулинарной обработки продукции

Таблица 8.1. Краткая характеристика способов тепловой кулинарной обработки продукции			
Способы тепловой обработки	Греющая среда	Режим обработки	Оборудование, посуда
<i>Основной способ тепловой обработки</i>			
Варка основным способом	Вода, молоко, бульон, отвар	Варка, $T = 95 \dots 100^\circ\text{C}$	Электрическая или газовая плита, варочный котел, кастрюля
Припускание	Вода, пар	$\frac{1}{3}$ продукта варится в воде ($95 \dots 100^\circ\text{C}$), $\frac{2}{3}$ — на пару (100°C)	Электрическая или газовая плита, сотейник с крышкой
			Пароконвектомат, гастроемкости, противни с высокими бортами
Варка на водяной бане	—	$60 \dots 90^\circ\text{C}$	Водяная баня с терморегулятором греющей среды или наплитная посуда
Варка на пару	Пар	—	Пароконвектомат, гастроемкости, противни с высокими бортами
		Низкое давление ($14 \dots 34$ кПа), $T = 110^\circ\text{C}$	Пароварки герметичные, функциональные емкости, противни с высокими бортами
		Высокое давление (до 104 кПа), $T = 110 \dots 120^\circ\text{C}$	

		110 °С при атмосферном давлении	Пароварки открытого типа, функциональные емкости, противни с высокими бортами
Жаренье основным способом	Горячий жир	150 ... 160 °С (5 ... 10 % массы продукта)	Электрическая или газовая плита, функциональные емкости, противни с высокими бортами, сковорода
Жаренье в воке	Горячий жир	150...180 °С	Специальная электрическая плита с вогнутой поверхностью или насадка на газовую плиту, позволяющая установить сковороду вок
Сотирование	—	150...160 °С	Электрическая или газовая плита, сковорода с округленными бортами, сотейник
Жаренье в жарочном шкафу	—	150...200 °С	Жарочный шкаф, пароконвектомат, гастроемкости, противни с высокими бортами
Жаренье во фритюре	Жир, соотношение продукта и жира — 1:4	170...175 °С	Фритюрницы стационарные и настольные, сетки для жаренья и плита
Жаренье на гриле, ИК-нагрев	ИК-лучи	160...200 °С	Гриль, гастроемкости
<i>Вспомогательный способ тепловой обработки</i>			
Бланширование	Вода	100 °С	Электрическая или газовая плита, кастрюля, сотейник

Способы тепловой обработки	Греющая среда	Режим обработки	Оборудование, посуда
Пассерование	Жир (5 ... 10 % массы продукта)	110 ... 120 °С	Электрическая или газовая плита, кастрюля с толстым дном, сотейник, или сковорода стационарная, опрокидывающая
Опаливание	Огонь	Нагревания продуктов не происходит	Опалочный шкаф или газовая горелка
Термостатирование	Греющая поверхность, пар	70 ... 100 °С	Мармиты, пароконвектомат, шефинги
Размораживание	—	—	СВЧ-аппараты
Разогревание	—	—	Пароконвектомат
<i>Комбинированный способ тепловой обработки</i>			
Тушение (жаренье и варка)	Жир, отвар	95 °С	Электрическая или газовая плита, пароконвектомат, гастроемкости, кастрюля, котел, сотейник
Запекание (жаренье или варка и жаренье или в жарочном шкафу)	Жир, горячий воздух	250 ... 280 °С	Жарочный шкаф, пароконвектомат, электрическая или газовая плита, гриль-саламандра, металлические или керамические формы, порционные сковородки, противни с высокими бортами

Практическое занятие 8.

Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей

Цель работы: формировать профессиональные компетенции (ПК 1) в области:

- использования ИКТ в учебной деятельности;
- оценки результатов собственной деятельности и коллег по учебной паре;
- анализа производственных ситуаций и выбора решений;
- эффективного общения в процессе выполнения практических групповых заданий.

Вид занятия: практическая работа.

Методы занятия: самостоятельная работа студентов.

Ход работы:

Организационно – мотивационный этап

- Приветствие, сверка студентов по списку.
- Познакомиться с целями и задачами работы.
- Получить задания.
- Выполнить задания оформить отчет о проделанной работе.
- Произвести самооценку выполнения работы.
- Получить оценку за выполненное задание.

Задание

Заполните последовательность операций при работе с тепловым оборудованием:

Жарочный шкаф



Перед началом работы

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

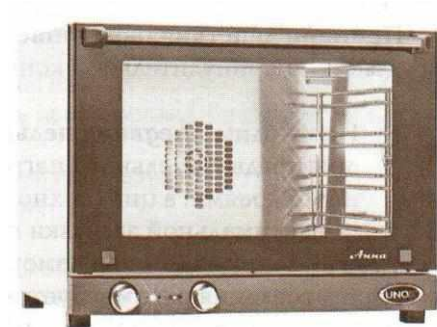
Во время работы:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

По окончании работы:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Пароконвектомат



Перед началом работы

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Во время работы:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

По окончании работы:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Электрофритюрница



Перед началом работы

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Во время работы:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

По окончании работы:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Электрогриль



Перед началом работы

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Во время работы:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

По окончании работы:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____