**ГБПОУ СО**

 **«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

**по ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

со сроком обучения 3 года 10 месяцев

Разработчик: Лысова М.В.

преподаватель

**П. АРТИ**

 **2019 г.**

**Введение**

Методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических работ по дисциплине составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом, рабочим учебным планом, рабочей программой учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии **43.01.09** Повар, кондитер.

На практических занятиях обучающиеся овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе учебной и производственной практики.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;

• подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд;

• обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

• производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

• проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

•характеристики основных типов организации общественного питания;

• принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

• учет сырья и готовых изделий на предприятиях общественного питания;

• устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

• правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

• виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

О проведении практической работы обучающимся сообщается заблаговременно: когда предстоит практическая работа, какие вопросы нужно повторить, чтобы ее выполнить. Просматриваются задания, оговаривается ее объем и время ее выполнения. Критерии оценки сообщаются перед выполнением каждой практической работы.

Перед выполнением практической работы повторяются правила техники безопасности. *При выполнении практической работы обучающийся придерживается следующего алгоритма:*

1. Записать дату, тему и цель работы.

2. Ознакомиться с ЗУН, правилами и условиями выполнения практического задания.

3. Повторить теоретические задания, необходимые для рациональной работы и других практических действий.

4. Выполнить работу по предложенному алгоритму действий.

5. Обобщить результаты работы, сформулировать выводы по работе.

6. Дать ответы на контрольные вопросы.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **68** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 50 |
| в том числе: |  |
|  лабораторные занятия | - |
|  практические занятия | 12 |
|  контрольные работы | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 4 |
| *Итоговая аттестация в форме зачета*  |

**ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование практических работ** | **Кол-во часов** |
| 1. | Практическая работа № 1 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). | 4 |
| 2. | Практическая работа № 2«Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования | 4 |
| 3. | Практическая работа № 3 «Правила отпуска блюд» | 4 |
| 4. | Практическая работа №4 **«**Составление отчетности». «Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы» № 4 | 4 |
| **Всего:** | **12** |

**Практическая работа № 1 (4часа)**

*Тема:* **«Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).**

*Цель:* Научить Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).ся обслуживать оборудование в соответствии с правилами эксплуатации.

*Материальное обеспечение:*

раздаточный материал, комплект учебно-наглядных пособий « Оборудование предприятий общественного питания», Золин В.П «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»;

Интернет- ресурсы: комплексное оборудование предприятий общественного питания[Электронный ресурс]-Режим доступа: http:// www.eg-vip.ru/articles/.

*Задание:*проведите анализ обслуживания оборудования предприятий питания, возможных неисправностей и способы их устранения.

**Порядок проведения работы:**

1. **Заполните таблицу:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды оборудования** | **Правила эксплуатации оборудования** |
| Картофелечистка МОК-125 | ***Перед началом работы:******Во время работы:******После окончания работы:*** |
| Взбивальная машина МВ-35 | ***Перед началом работы:******Во время работы:******После окончания работы:*** |
| Плита электрическая ПЭСМ-4 | ***Перед началом работы:******Во время работы:******После окончания работы:*** |
| Шкаф жарочный ШЖЭСМ-2к | ***Перед началом работы:******Во время работы:******После окончания работы:*** |

1. **Заполните таблицу:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Неисправности оборудования** | **Действия по устранению** |
| Холодильник отключился во время грозы |  |
| Весы настольные сбились с уровня |  |
| У плиты электрической отпал переключатель |  |

1. **По представленным карточкам соберите основные узлы**

**оборудования:** машина для дробления продуктов МДП-11-1, размолочный механизм МС-12-15, просеиватель муки МДП-800, тестомесильная машина ТММ-1М, тестораскаточная машина МРТ-60М.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Загрузочный бункер | Шибер | Питательный валик | Размолочные валики | Рукоятка  | Скребки  | Цилиндрический Корпус с загрузочной воронкой |
| Крышка  | Предохранительнаярешетка | Терочные диски  | Разгрузочное окно | Регулятор степени помола | Хвостовик  | Шнек  |
| Платформа  | Труба со шнеком | Просеивающая головка | Предохрани-тельнаярешетка | Крыльчатка  | Рама  | Сито с лопастью |
| Магнитная ловушка | Рукав  | Фундаментная плита | Педаль  | Дежа на тележке | Ограждающийщиток  | Месильныйрычаг |
| Корпус с приводом | Раскаточные валики | Наклонный стол | Ограждающий щиток | Мукосей  | Транспортер  |  Поддон  |
| Маховик  | Шкала контроля |  |  |  |  |  |

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| Оценка | Критерии оценки задания (в соответствии со спецификой задания) |
| 5 | Работа выполнена самостоятельно, в полном объеме, с соблюдением необходимой последовательности.  |
| 4 | Работа выполнена в полном объеме. Имеются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. |
| 3 | Работа выполнена с помощью преподавателя. На выполнение работы затрачено больше запланированного времени. |
| 2 | Работа не выполнена. |

**Практическая работа № 2 (4 часа)**

*Тема:* **«Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования** .**Правила отпуска блюд»**

*Цель:* Научиться организовывать рабочие места в соответствии с видами производственных работ.

*Материальное обеспечение:*

раздаточный материал, комплект учебно-наглядных пособий « Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания»; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 3.Золин, В.П «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»; Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Интернет- ресурсы: каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]-Режим доступа: http:// www. Pekari.ru/catalog/obo/; комплексное оборудование предприятий общественного питания[Электронный ресурс]-Режим доступа: http:// www.eg-vip.ru/articles/.

*Задание:* проведите анализ организации рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд, подберите необходимое оборудование и инвентарь. Результаты сведите в таблицы.

**Порядок проведения работы:**

1. Составьте перечень блюд на один рабочий день.

2. Укажите перечень цехов необходимых для приготовления данных блюд.

3. Укажите перечень необходимого оборудования, посуды, инвентаря для приготовления 3-4х блюд из списка по выбору.

**Пример выполнения практической работы**

1. Перечень блюд

Холодные блюда: салат – коктейль « Новинка»; салат торт из печени; салат из фасоли.

Супы: окрошка мясная; борщ по-сибирски.

Вторые блюда: рыба в тесте жареная; бифштекс рубленный, голубцы с мясом и рисом; печень по-строгановски, картофельное пюре; картофель жареный; капуста тушеная.

Напитки: сок; кисель; какао.

Мучные изделия: булочка домашняя; ватрушка с творогом; беляш; пирожок с капустой и яйцом.

1. **Перечень цехов необходимых для приготовления блюд**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Перечень блюд** | **Холодный** **цех** | **Горячий** **цех** | **Мясо-** **рыбный** **цех** | **Овощной цех** | **Кондитерский цех** |
| Салат – коктейль «Новинка»  | + | + |  |  |  |
| Салат торт из печени  | + | + | + | + |  |
| Салат из фасоли  | + | + |  | + |  |
| Окрошка мясная  | + | + | + | + |  |
| Борщ по-сибирски  |  | + | + | + |  |
| Рыба в тесте жареная  |  | + | + |  |  |
| Бифштекс рубленный |  | + | + |  |  |
| Голубцы с мясом и рисом  |  | + | + | + |  |
| Печень по-строгановски  |  | + | + |  |  |
| Картофельное пюре  |  | + |  | + |  |
| Картофель жареный  |  | + |  | + |  |
| Капуста тушеная  |  | + |  | + |  |
| Сок  | + |  |  |  |  |
| Кисель  | + | + |  |  |  |
| Какао |  | + |  |  |  |
| Булочка домашняя  |  |  |  |  | + |
| Пирожок с капустой и яйцом |  |  |  | + | + |
| Беляш  |  |  | + | + | + |
| Ватрушка с творогом  |  |  |  |  | + |

3. **Перечень необходимого оборудования, посуды, инвентаря для приготовления блюд**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Оборудование** | **Посуда, инвентарь** |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |
| 3. |  |  |
| 4. |  |  |

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| Оценка | Критерии оценки задания (в соответствии со спецификой задания) |
| 5 | Работа выполнена самостоятельно, в полном объеме, с соблюдением необходимой последовательности.  |
| 4 | Работа выполнена в полном объеме. Имеются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. |
| 3 | Работа выполнена с помощью преподавателя. На выполнение работы затрачено больше запланированного времени. |

**Практическая работа № 3 (4 часа)**

*Тема:* **«Правила отпуска блюд»**

*Цель:* Научиться отпускать блюда в соответствии с правилами отпуска.

Научиться готовить дезинфицирующие растворы.

*Материально-техническое оснащение:*

раздаточный материал, столовая посуда, инструменты, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Интернет- ресурсы: каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]-Режим доступа: http:// www. Pekari.ru/catalog/obo/;

***Задание:*** проведите отпуск перечисленных блюд, с указанием параметров приведенных в таблице.

**Порядок проведения работы:**

1. Подберите посуду, инструменты для подачи блюд;
2. Заполните таблицу

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Блюда**  | **Посуда, инструменты** | **Выход блюд** | **tº подачи** | **Способы подачи, оформление** |
| Салат столичный |  |  |  |  |
| Паштет из печени |  |  |  |  |
| Окрошка овощная |  |  |  |  |
| Солянка сборная мясная |  |  |  |  |
| Сырники из творога со сметаной |  |  |  |  |
| Зразы картофельные, соус грибной |  |  |  |  |
| Шницель из капусты |  |  |  |  |
| Блинчики с творогом |  |  |  |  |

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| Оценка | Критерии оценки задания (в соответствии со спецификой задания) |
| 5 | Работа выполнена самостоятельно, в полном объеме, с соблюдением необходимой последовательности.  |
| 4 | Работа выполнена в полном объеме. Имеются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. |
| 3 | Работа выполнена с помощью преподавателя. На выполнение работы затрачено больше запланированного времени. |
| 2 | Работа не выполнена. |

**Практическая работы № 4 (4 часа)**

*Тема:* **«Составление отчетности».**

*Цель:* освоить порядок заполнения и расчета документов отчетности.

*Материальное обеспечение:*

раздаточный материал, бланки документов, калькулятор.

1. ***Задание:*** рассчитайте и заполните бланк накладной:

Отправитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Получатель и адрес\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Через кого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 фамилия, имя, отчество, должность

**Накладная №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование товара | Сорт  | Кол-во мест | Ед. изм | Счетом, мерой или весом | Цена1кг.  | Сумма |
| брутто | нетто |
| 1 | Мясо  |  |  | кг | 50,0 |  | 60-00 |  |
| 2 | Хлеб  |  |  | шт. | 50 |  | 8-00 |  |
| 3 | Маргарин  |  |  | кг | 20,0 |  | 7-00 |  |
| 4 | Яйцо  |  |  | шт. | 100 |  | 2-20 |  |
| 5 | Рыба с/м |  |  | кг. | 40,0 |  | 50-00 |  |
| 6 | Молоко  |  |  | л. | 60,0 |  | 10-00 |  |
| 7 | Крупа манка |  |  | кг | 20,0 |  | 15-00 |  |
|  | **Итого:** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Отпустил:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Получил:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. ***Задание:*** рассчитайте цену одой порции блюда и заполните бланк калькуляционной карточки:

**Калькуляционная карточка**

Наименование блюда: **Азу из говядины. Р№ 596** Выход**: 350 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Кол-во на 1 п.****г.** | **Кол-во на 100 п.** | **Цена за** **1 кг.** | **Сумма**  |
| Говядина  | 216 |  | 55-30 |  |
| Жир  | 15 |  | 19-36 |  |
| Томат-пюре | 20 |  | 12-40 |  |
| Лук репчатый | 42 |  | 4-48 |  |
| Мука  | 6 |  | 6-54 |  |
| Огурцы сол. | 50 |  | 14-40 |  |
| Картофель  | 133 |  | 7-80 |  |
| Чеснок  | 1 |  | 8-40 |  |
| Соль  |  |  |  | **0-25** |
| Специи  |  |  |  | **0-35** |

 Стоимость 100 п. –

 Стоимость 1 п. –

 (: 100)

*Тема:* **«Составление отчетности».**

*Цель:* освоить порядок заполнения и расчета документов отчетности.

*Материальное обеспечение:*

раздаточный материал, бланки документов, калькулятор.

***Задание:*** рассчитайте итоговую сумму в накладных и заполните бланк товарно-денежного отчета:

**Порядок проведения работы:**

**1.Составьте товарно-денежный отчет:**

- остаток на начало дня: **3935-15**

**Накладная из кладовой на производство:** **(№, дата)**

 Количество цена С**умма**

Говядина 40,0 130-40

яйцо 250 36-00

лук 15,0 12-48

картофель 80,4 25-00

сахар 84,0 27-45

**Итого:**

**Накладная с молзавода на производство:** **(№, дата)**

Молоко 25,0 34-80 С**умма**

Сметана 15,0 45-12

**Итого:**

**Акт о реализации изделий кухни:** **(№, дата)**

1.Продано за наличный расчет:

 Сумма:

-готовые блюда: 394-15

-обеды на дом: 55-13

**Итого:**

**Дневной заборный лист:** **(№, дата)**

 Отпущено (время) цена С**умма**

 10ч. 11ч. 13ч.

Булочка дорожная 25 40 10 13-40

Пироги с капустой 5 10 5 48-50

**Итого:**

**2.Сверьте документальный остаток с фактическим остатком, если итоговая сумма по инвентаризационной описи: 4385-54**

-какая сумма является **документальным остатком** (указать):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

-какая сумма является **фактическим остатком** (указать): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Выделить** (если есть):

**-** излишки (указать): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- недостачу: (указать): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**3. Заполните титульный лист товарно-денежного отчета:**

**Товарно-денежный отчет №\_\_\_\_\_\_**

**с\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Документ**  | **От кого получено****или кому отпущено** | **Товары (руб. \коп.)** |
| **Дата**  | **№** |
| **Приход** |  |  | **Остаток на начало дня:** | 2248-24 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | **Итого по приходу:**  |  |
| **Расход** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | **Итого по расходу:** |  |
|  |  | **Остаток на конец дня:** |  |

**Документальный остаток:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Фактический остаток: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Излишки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Недостача: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| Оценка | Критерии оценки задания (в соответствии со спецификой задания) |
| 5 | Работа выполнена самостоятельно, в полном объеме, с соблюдением необходимой последовательности.  |
| 4 | Работа выполнена в полном объеме. Имеются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. |
| 3 | Работа выполнена с помощью преподавателя. На выполнение работы затрачено больше запланированного времени. |
| 2 | Работа не выполнена. |

**Основная и дополнительная литература**

*Основная литература:*

1.Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2012. – 496 с.

2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп... – М.: Академия, 2014. – 336 с

3.. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. . 1-е изд.,– М.: Академия, 2010. – 112 с

*Дополнительная литература:*

1. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. – М.: Академия, 2010. – 64 с.

2. Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. – М.: Академия, 2013. – 416 с

*Интернет-ресурсы:*

1. Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/

2. Портал оборудования http://www.oborud.info/

3. Пищевое оборудование https://yaca.yandex.ru/yca/cat/Business/Production/Equipment/Food\_Industry/