**Лабораторно – практические работы по ОП.03**

**«Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**Практическое занятие №1**

(время выполнения работы 4ч)

**Тема**: Техническое оснащение и организация работы овощного цеха

**Задание:**

1. Начертите  схему расположения оборудования в овощном цехе, обозначьте его.

2. Заполните таблицу:

Перечень оборудования, инвентаря и инструмента в овощном цехе:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оборудование | Инвентарь | Инструменты | Посуда |
|  |  |  |  |

3. Ответьте на контрольные вопросы.

1) Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?

2) В чём особенность организации рабочего места для доочистки картофеля и корнеплодов?

3) Какие виды инвентаря применяются в овощном цехе?

4) Что означает обозначение «ОС» на инвентаре?

5) Как подготовить картофель к загрузке в картофелеочистительную машину?

6) Расшифруйте МОК-125.

**Цель работы**: закрепить и усвоить теоретические знания по тенническому оснащению и организации работы овощного цеха.

**Практическое занятие №2**

(время выполнения работы 4ч)

**Тема**: Техническое оснащение и организация работы мясного цеха

**Задание:**

1. Начертите  схему расположения оборудования в мясном цехе, обозначьте его.

2. Заполните таблицу:

Перечень оборудования, инвентаря и инструмента в мясном цехе:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оборудование | Инвентарь | Инструменты | Посуда |
|  |  |  |  |

3. Ответьте на контрольные вопросы.

1) Назначение мясного цеха?

2) Перечислите механическое оборудование используемое в мясном цехе?

4) Как расшифровывается МИМ-80?

5) Как уменьшить износ ножей и решеток мясорубки?

**Цель работы**: закрепить и усвоить теоретические знания по техническому оснащению и организации работы мясного цеха.

**Практическое занятие №3**

(время выполнения работы 4ч)

**Тема**: Техническое оснащение и организация работы горячего цеха (супового отделения). **Задание:**

1. Начертите  схему расположения оборудования в горячем цехе (суповом отделении), обозначьте его.

2. Заполните таблицу:

Перечень оборудования, инвентаря и инструмента в горячем цехе (суповом отделении):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оборудование | Инвентарь | Инструменты | Посуда |
|  |  |  |  |

3. Ответьте на контрольные вопросы.

1) Назначение супового отделения горячего цеха?

2) Перечислите тепловое оборудование используемое в суповом отделении горячего цеха?

4) Как расшифровывается АЭ-60?

5) Техника безопасности при работе с котлом пищеварочным электрическим?

**Цель работы**: закрепить и усвоить теоретические знания по техническому оснащению и организации работы горячего цеха (супового отделения).

**Практическое занятие №4**

(время выполнения работы 2ч)

**Тема:** Машины для очистки картофеля

**Цель работы:** изучить принцип действия машин для очистки картофеля, закрепить навыки безопасного пользования инвентаря и технологического оборудования при работе в овощном цеху.

**Задание:**

1. Зарисовать принципиальную схему МОК-150
2. Записать правила эксплуатации МОК-150
3. Записать технику безопасности при работе на МОК -150
4. Ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Для чего производится калибровка овощей перед их очисткой в машинах?

2. Кто имеет право работать на картофеле очистительных машинах?

3. Какие факторы влияют на производительность машин по обработке овощей?

**Практическое занятие №5**

(время выполнения работы 2ч)

**Тема:** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы

**Цель работы:** изучить принцип действия машин для обработки мяса и рыбы, закрепить навыки безопасного пользования инвентаря и технологического оборудования при работе в мясо-рыбном цеху.

**Задание:**

1. Зарисовать принципиальную схему МИМ-82
2. Зарисовать принципиальную схему РО-1М
3. Записать правила эксплуатации МИМ-82 и РО-1М
4. Записать технику безопасности при работе на МИМ-82 и РО-1М
5. Ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Как правильно собрать мясорубку?

2. В чем заключается причина неисправности мясорубки, когда она не режет а мнет мясо?

3. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на РО-1М?

**Практическое занятие №6**

(время выполнения работы 4ч)

**Тема:** Плиты (открытые сковороды) для непосредственной жарки пищевых продуктов

**Цель работы:** изучить принцип действия плит (электрических сковород) для непосредственной жарки пищевых продуктов, ознакомиться с расчетом основных технико-экономических показателей технологического оборудования; закрепить навыки безопасного пользования инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции

**Задание:**

1) Описать блок-схему «Классификация открытых сковород»

2) Ответить на теоретические вопросы

3)Описать принципиальную схему устройства открытых сковород по заданному алгоритму

**Ход работы:**

**№1**. Заполните блок-схему

Классификация открытых сковород

**№2**. Каково назначение плит (открытых сковород) для предприятий общественного питания?

**№3**. Опишите конструктивные особенности устройства открытой сковороды по принципиальной схеме. Обозначьте основные узлы открытой сковороды.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**№4.** Для каких технологических операций применяются открытые сковороды? Приведите примеры использования открытых сковород для приготовления сложных горячих кулинарных изделий.

**№5**. Какие правила по технике безопасности и правилам эксплуатации необходимо соблюдать при работе с открытыми сковородами?

**№6.** В каких цехах предприятия общественного питания устанавливаются открытые сковороды?

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Назначение открытых сковород на предприятиях общественного питания

2. Классификация открытых сковород

3. Устройство и принцип действия открытых сковород

4. Техника безопасности и правила эксплуатации открытых сковород

**Практическое занятие №7**

(время выполнения работы 4ч)

**Тема:** Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования

**Цель работы:** изучить принцип действия холодильных машин, закрепить навыки безопасного пользования инвентаря и технологического оборудования при работе в холодном цеху.

**Задание:**

1. Зарисовать кинематическую схему холодильной компрессионной машины.
2. Записать принцип работы компрессионной машины.
3. Перечислить торгово-холодильное оборудование.
4. Записать правила эксплуатации ХШ – 0,4
5. Ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Перечислите способы охлаждения, применяемые на ПОП?

2. Дайте характеристику холодильного агрегата.

3. В чем заключается принцип работы ледогенератора?