**Дата: 25.03.2020 Практическое занятие №6**

**Тема:** Организация работ в птице-гольевом цехе (зоне кухни ресторана) по обработке птицы

**Цель:** Изучить организацию работы при обработке птицы и приготовлении полуфабрикатов из нее, научиться осуществлять подбор технологического оборудования и инвентаря, организовывать рабочее место.

**Ход работы**

 Используя [учебную литературу](http://pandia.ru/text/category/uchebnaya_literatura/) ( материал лекциии):

1.Ознакомьтесь с организацией  рабочего места повара с учётом характера выполняемых операций  при  переработке птицы и приготовления полуфабрикатов из нее.

2. Начертите схему размещения инвентаря и оборудования на рабочем месте повара в птицегольевом цехе.

3. Заполните таблицу «Вид оборудования и его назначение»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вид оборудования | Назначение |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**4.** Изучите виды инвентаря, используемого при работе в мясном цехе.

Заполните таблицу «Вид инвентаря и его назначение»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вид инвентаря | Назначение |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Сделать вывод о проделанной работе**

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

***Нормативные документы***

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв.  
   02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для  
   приятий общественного питания. - М., Экономика, 2007
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

***Литература***

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Академия, 2017 г. -192с.
2. Лутошкина Г.Г.Техническое оснащение организаций питания: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2017.- 240с

**Интернет-источники:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
4. <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)