Дата: 21.04.20

Тема: **Организация реализации готовой кулинарной продукции**

**Ссылка на ЭБС Знаниум**

<https://new.znanium.com/read?id=136574> с162

<https://new.znanium.com/read?id=333406> с162

<https://new.znanium.com/read?id=24739> с162

<https://new.znanium.com/read?id=262471> с162

**Ссылка на презентацию «Оборудование для раздачи пищи»:**

<https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnicheskomu-osnascheniyu-i-organizacii-rabochego-mesta-na-temu-oborudovanie-linii-razdachi-kurs-2380706.html>

**Задание:** Изучив теоретические сведения выполнить опорный конспект в виде таблиц.

***Требования к работе:*** соблюдаем формат оформления работы (Таблица №, название таблицы, № п/п), работу выполняем аккуратно, текст должен быть читаемым, расположение текста с лева на право (переворачиваем фото при отправке), страницы располагаются в правильной последовательности!

Работа отправляется преподавателю сразу по окончанию занятия!!!!! (на том этапе выполнения, на котором остановились). В начале занятия, согласно расписания, заходим в чат отмечаем явку «+».

Табл. 1 Организация отпуска готовой продукции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вопрос  | Ответ |
| 1 | Требования к раздаточным |  |
| 2 | Температура подачи блюд |  |
| 3 | Функции повара-раздатчика |  |
| 4 | Организация отпуска готовой продукции через официантов |  |
| 5 | Организация отпуска при самообслуживании |  |

Табл.2 Классификация линий раздачи

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вид | Характеристика |
| 1 | Специализированные |  |
| 2 | Универсальные |  |
| 3 | Комбинированные |  |
| 4 | Механизированные  |  |

Табл. 3 Состав линий раздачи их

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вид линии  | Комплектация |
| 1 | Линия самообслуживания ЛС |  |
| 2 | Линия самообслуживания «Метос Сонетти» |  |
| 3 | Линия раздачи «KOGAST» |  |
| 4 | Механизированная линии ЛККО-3 на пять рабочих мест |  |

Дата: 21.04.20

**Практическая работа № 1**

**Тема:** Организация рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению блюд

**Цель:** Изучить организацию работы в овощном и мясо-рыбном, холодном, горячем цехах, научиться осуществлять подбор технологического оборудования и инвентаря, организовывать рабочее место.

**Ссылка:**

1. Учебник Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания (содержит схемы цехов!!!!!)

<https://tourlib.net/books_tourism/radchenko.htm>

1. ЭБС Знаниум: Е.Б. Мрыхина организация производства на предприятиях общественного питания

<https://new.znanium.com/read?id=136574> С. 111

**Задание:** Используя теоретические сведения, выполнить задания по вариантам (группа разбивается по 6 человек по списку), сделать вывод, оформить работу, сдать преподавателю по окончанию занятия!

**Вариант 1** (Аладьина, Александров, Архилюк, Беличенко, Елисеева, Ерыгин)

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

1. Ознакомьтесь с организацией работы обработки овощей.

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

3. Рассмотрите производственный инвентарь и тару овощного цеха и определите его назначение (данные свести в таблицу)

Табл. Инвентарь овощного цеха

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вид инвентаря | назначение |
| 1 |  |  |
|  |  |  |

**Вариант 2.** (Ефименко, Калашников, Карелина, Краус, Кублик, Ладик)

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

1. Ознакомьтесь с организацией обработки мяса.

2. Начертите схему расположения оборудования в мясо-рыбном цехе, обозначьте его.

3. Рассмотрите производственный инвентарь и тару мясорыбного цеха и определите его назначение (данные свести в таблицу)

Табл. Инвентарь мясорыбного цеха

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вид инвентаря | назначение |
| 1 |  |  |
|  |  |  |

**Вариант 3.** (Мухина, Павлов, Пешкина, Погосян, Попова, Пригорнев)

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

1. Ознакомьтесь с организацией приготовления холодной кулинарной продукции.

2. Начертите схему расположения оборудования в холодном цехе, обозначьте его.

3. Рассмотрите производственный инвентарь и тару холодного цеха и определите его назначение (данные свести в таблицу)

Табл. Инвентарь холодного цеха

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вид инвентаря | назначение |
| 1 |  |  |
|  |  |  |

**Вариант 4. (**Пьянов, Резников, Репаков, Сопов, Титова, Фёдоров)

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

1. Ознакомьтесь с организацией приготовления горячей кулинарной продукции .

2. Начертите схему расположения оборудования в горячем цехе, обозначьте его.

3. Рассмотрите производственный инвентарь и тару горячего цеха и определите его назначение (данные свести в таблицу)

Табл. Инвентарь горячего цеха

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вид инвентаря | назначение |
| 1 |  |  |
|  |  |  |