

**Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж**

А.И. Комиссарова
Методическая разработка
практического занятия
по профессиональному модулю
«Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной кулинарной
продукции»

на тему
«Механическое оборудование, используемое при
приготовлении сложной холодной кулинарной
продукции»

Вологда

2017

Практическое занятие 1

Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование овощерезательных и протирочных машин при приготовлении сложных холодных блюд и соусов

Цель занятия: рассмотреть устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении холодных блюд и соусов.

Формируемые общие компетенции:

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Формируемые профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

В результате освоения практических заданий обучающийся должен иметь практический опыт:

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

уметь:

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

знать:

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.

Материально-техническое обеспечение занятия:

- библиотечный фонд ЧПОУ ВКК;
- методические рекомендации к практическим занятиям;
- раздаточный материал: каталоги технологического оборудования.

Используемая педагогическая технология: практико-ориентированная

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ И МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Задание 1. Изучите устройство протирочно-резательной машины МПР-350 (Торгмаш, Россия). Начертите схему, укажите основные узлы. Сформулируйте принцип действия машины.

Задание 2. Изучите устройство овощерезки итальянской фирмы Fimar. Начертите схему устройства. Определите, к какому типу овощерезок она относится.



Задание 3. Изучите устройство кухонного процессора французской фирмы Robot Coupe с функциями овощерезки и куттера. Зарисуйте схему устройства. Сформулируйте принцип действия.



Все виды измельчения и перемешивания.

Крышка из прочного поликарбоната легко закрывается. Прозрачная крышка позволяет контролировать степень измельчения. В процессе работы в чашу через отверстие можно добавлять ингредиенты, не снимая крышки.

Металлический корпус для высокой надежности.

R401 имеет одну скорость 1500 об/мин.

R402 имеет 2 скорости. Скорость 1500 об/мин предусмотрена для функции измельчителя.

R402 V.V. имеет диапазон скоростей от 300 до 3000 об/мин.

Новая чаша на 4 литра из нержавеющей стали с ручкой.

Прямой нож в комплекте.

Дополнительно поставляются зубчатый нож для лучшего замеса теста и перемалывания орехов и зазубренный нож для измельчения зелени.



ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКИ

Большая воронка (площадь 104 см²) для нарезки объемных овощей, таких как капуста, сельдерей, салат, томаты.

Автоматическое возобновление работы после загрузки новой порции продуктов обеспечивает удобство и быстроту работы.

R401 имеет одну скорость 1500 об/мин.

R402 имеет 2 скорости. Скорость 750 об/мин предусмотрена для функции овощерезки.

Круглая воронка (58 мм) для длинных овощей или для точной нарезки.

Рабочий отсек из нержавеющей стали и крышка из профессионального пластика ABS.

R402 V.V. имеет плавную регулировку скорости от 300 до 1000 об/мин. Низкая скорость предусмотрена для нарезки нежных продуктов, высокая скорость для повышенной производительности.



КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Задание 4. Проанализируйте овощерезки различных типов. Проведите их сравнительную характеристику, а результаты занесите в таблицу.

	ДИСКОВЫЕ	РОТОРНЫЕ	ПУАНСОННЫЕ	КОМБИНИРОВАННЫЕ
устройство				
принцип действия				
устройство рабочего инструмента				
применение				
Вывод				

Задание 5. Изучите ассортимент дисковых ножей для овощерезок фирмы Robot Coupe. Укажите область их применения.

Вид дискового ножа, конструкция	Применение

Задание 6. Проведите сравнительную характеристику овощерезок фирмы Robot Coupe. Результаты запишите в таблицу.



Модель	Производительность, кг/ч	Мощность, кВт	Габариты, мм	Дополнительные аксессуары

Укажите, на какие параметры вы будете обращать внимание при выборе овощерезки данной фирмы.

Задание 7. Проанализируйте протирочно-резательные машины различных производителей. Результаты запишите в таблицу.

Модель	Функция	Производительность, кг/ч	Мощность, кВт	Габариты, мм

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Задание 8. Ответьте на вопросы.

1. Объясните назначение и устройство механических (безприводных) овощерезок.
2. Перечислите требования, предъявляемые к качеству нарезки продуктов (овощей), и объясните, от чего зависит качество нарезки.
3. Назовите, какими параметрами вы будете руководствоваться при выборе овощерезательной машины для вашего предприятия питания. Ответ обоснуйте.

Форма отчётности: письменные ответы на вопросы в тетради и устный опрос по теме.

Задание 9. Сформулируйте правила безопасной эксплуатации протирочных и овощерезательных машин. *Правила должны включать действия перед началом работы, во время работы и после окончания работы.*

Форма отчётности: представление подготовленного задания в тетради.

Практическое занятие 2

Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование слайсеров, хлебрезательных машин и миксеров при приготовлении сложных холодных блюд и соусов

Цель занятия: рассмотреть устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении холодных блюд и соусов.

Формируемые общие компетенции:

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Формируемые профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

В результате освоения практических заданий обучающийся должен иметь практический опыт:

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

уметь:

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

знать:

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.

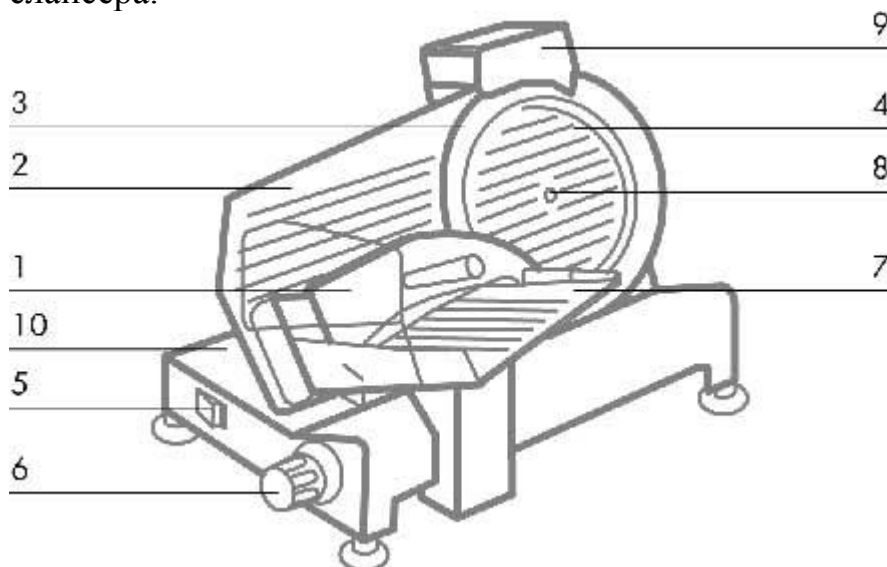
Материально-техническое обеспечение занятия:

- библиотечный фонд ЧПОУ ВКК;
- методические рекомендации к практическим занятиям;
- раздаточный материал: каталоги технологического оборудования.

Используемая педагогическая технология: практико-ориентированная.

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ И МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Задание 1. Изучите устройство слайсера. Начертите схему и укажите все основные узлы машины. Сформулируйте назначение и принцип действия слайсера.



Задание 2. Изучите устройство хлеборезки АХМ-300А Янычар (АТЕSY, Россия). Начертите схему, укажите все основные узлы. Сформулируйте принцип действия данной хлеборезки.

Задание 3. Рассмотрите устройство ручного миксера-гомогенизатора. Какие сменные насадки используются при его применении. Укажите для чего они предназначены.



а)



б)

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Задание 4. Проанализируйте слайсеры различных производителей и проведите сравнительную характеристику. Результаты занесите в таблицу. При выполнении задания используйте каталоги технологического оборудования.

Марка (модель)	Страна производитель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Диаметр ножа, мм

Задание 5. Заполните таблицу «Виды неисправностей слайсера, причины их возникновения и способы устранения».

Неисправность	Вероятная причина	Способ устранения
Продукт имеет неровный срез или ломтик не полностью прорезается. При нарезке продукт сильно крошится.		
При нарезке у колбасы выпадает жир		
Загрузочный лоток с продуктом движется с трудом		
Электрический двигатель во время работы выключается		

Задание 6. Укажите, какие два основных типа хлеборезок вы знаете. Проведите их сравнительную характеристику. Результаты запишите в виде таблицы.

	ХЛЕБОРЕЗКИ	ХЛЕБОРЕЗКИ.....
устройство		
принцип действия		
применение		
форма режущего инструмента		
движение режущего инструмента		
функциональные возможности		
вывод		

Задание 7. Проанализируйте миксеры различных видов. Результаты запишите в виде таблицы.

	МАЛОГАБАРИТНЫЕ МИКСЕРЫ	ГОМОГЕНИЗАТОРЫ
устройство		
принцип действия		
применение		
плюсы		
минусы		
вывод		

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Задание 8. Ответьте на вопросы.

1. Дайте полную квалификацию слайсеров.
2. Укажите, что обозначают цифры в марке слайсера.
3. Назовите, какие конструкции хлеборезок позволяют качественно нарезать мягкий хлеб
4. Объясните, как очищают и затачивают ножи в слайсерах и хлеборезках.

Форма отчётности: письменные ответы на вопросы в тетради и устный опрос по теме.

Задание 9. Сформулируйте правила безопасной эксплуатации слайсеров, хлеборезок, миксеров. *Правила должны включать действия перед началом работы, во время работы и после окончания работы.*

Форма отчётности: представление подготовленного задания в тетради.