

Министерство общего и профессионального образования Свердловской  
области  
ГБОУ СПО СО «Туринский многопрофильный техникум»

Согласовано: \_\_\_\_\_ Утверждаю: \_\_\_\_\_  
Председатель МС Старогородцева М.Ю. Директор ГБОУ СПО СО  
«Туринский МТ» Барабанова С.П.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015г. «\_\_» \_\_\_\_\_ 2015г.  
Согласовано: \_\_\_\_\_  
Председатель МО \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015г.

**ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.03. «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
РАБОЧЕГО МЕСТА»**

ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Туринск

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

**Цель:** формирование практических умений, необходимых в последующей профессиональной и учебной деятельности.

**Задачи:**

1. обобщить, систематизировать, углубить, закрепить полученные теоретические знания по конкретным темам дисциплин общепрофессионального и специального циклов;
2. формировать умения применять полученные знания на практике;
3. выработать при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

**Примерный порядок проведения практических работ**

1. Повторение теоретических основ по теме практической работы
2. Выдача заданий и методических рекомендаций по их выполнению.
3. Инструктаж преподавателя по порядку выполнения и оформления практической работы.
4. Рекомендации по применению литературы и для выполнения практической работы.
5. Самостоятельная аудиторная работа слушателей по выполнению задания
6. Контроль преподавателя за ходом выполнения задания.
7. Консультирование по возникающим вопросам по выполнению задания.
8. Проверка правильности выполнения и оформления практической работы.

## **Критерии оценки практических работ**

**Оценка «5»** - ставится, если обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, формулирует выводы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

**Оценка «4»** - ставится, если обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

**Оценка «3»** - ставится, если обучающийся затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя, затрудняется в формулировке выводов, ответил не на все уточняющие вопросы преподавателя.

**Оценка «2»** - ставится, если обучающийся дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий, не может ответить на уточняющие вопросы, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки обучающегося.

Обучающийся, получивший оценку «2», должен подготовиться и выполнить работу во внеурочное время.

## Содержание

<u>Практическая работа № 1: «Правила эксплуатации весового оборудования»</u> .....	5
<u>Практическая работа № 2: «Приемка товара по количеству и качеству»</u> .....	5
<u>Практическая работа № 3: «Виды кухонной посуды»</u> .....	6
<u>Практическая работа № 4: «Виды столовой посуды»</u> ... ..	7
<u>Практическая работа № 5: «Общие правила эксплуатации машин»</u> .....	11
<u>Практическая работа № 6: «Требования безопасности труда»</u> .....	12
<u>Практическая работа № 7: «Эксплуатация, требования безопасности труда универсальных приводов»</u> .....	13
<u>Практическая работа № 8: «Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин для обработки овощей и картофеля»</u> .....	14
<u>Практическая работа № 9: «Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин для подготовки кондитерского сырья и полуфабрикатов»</u> .....	14
<u>Практическая работа № 10: «Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи»</u> .....	16
<u>Практическая работа № 11: «Пищеварочные котлы: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда»</u> .....	17
<u>Практическая работа № 12: «Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда»</u> .....	19
<u>Практическая работа № 13: «Аппараты для жарки и выпечки: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда аппаратов для жарки и выпечки»</u> .....	21
<u>Практическая работа № 14: «Варочно-жарочное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда»</u> .....	22
<u>Практическая работа № 15: «Водогрейное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда»</u> .....	23
<u>Лабораторная работа № 16: «Комбинированные печи (пароконвектоматы): назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда»</u> .....	25

<u>Лабораторная работа № 17: «Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров: устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда»</u> .....	28
<u>Лабораторная работа № 18: «Способы охлаждения. Назначение холода, способы его получения. Характеристики хладагентов»</u> .....	
<u>Лабораторная работа № 19: «Эксплуатация холодильного оборудования»</u>	
Литература для обучающихся.....	33

**Практическая работа № 1: «Правила эксплуатации весового оборудования»**

1. Классификация весового оборудования

место и способ установки весов	
вид указательного устройства	
вид отсчета показаний;	
способ снятия показаний	
конструкция взвешиваемого устройства	

2. Составьте алгоритм работы с механическими весами

3. Принципы работы механического весового оборудования



**Практическая работа № 2: «Приемка товара по количеству и качеству»**

1. Алгоритм приемки товара по количеству

2. Алгоритм приемки товара по качеству

**Практическая работа № 3: «Виды кухонной посуды»**

Заполните таблицу:

Вид	Название	Назначение
		
		
		
		

#### **Практическая работа № 4: «Виды столовой посуды»**

1. Какая посуда используется при употреблении еды?
2. Какие известные тебе виды посуды используют при употреблении первых, вторых блюд и напитков?
3. Что относится к столовой посуде?
4. Какая посуда используется при употреблении еды?
5. Какие известные тебе виды посуды используют при употреблении первых, вторых блюд и напитков?
6. ?

#### **Практическая работа № 5: «Общие правила эксплуатации машин»**

##### **Допишите недостающие слова**

1. Неподвижное основание, на котором крепятся все узлы машины.
2. Предназначен для размещения всех узлов машины.
3. Какой механизм состоит из рабочей камеры и рабочих органов.
4. Механическое устройство, передающее движение от электродвигателя к рабочим органам.
5. Передача, состоящая из двух и более звездочек и гибкой цепи.
6. Соединение нескольких деталей.
7. Часть машины, изготовленная без сборочных соединений.



8. Совокупность трех механизмов: двигательного, передаточного, исполнительного.
9. Передача, состоящая из прижатых один к другому катков.
10. Передача, состоящая из двух шкивов и надетого на них ремня.

### **Практическая работа № 6: «Требования безопасности труда»**

**Ответьте на вопросы:**

1. Почему нельзя допускать перегрузку и недогрузку машин?
2. Кто имеет право работать на машинах?
3. На какие группы делится механическое оборудование
4. Какие металлы используют для изготовления машин?
5. Назовите основные части и детали машин?

### **Практическая работа № 7: «Эксплуатация, требования безопасности труда универсальных приводов»**

**Ответьте на вопросы:**

1. Какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с универсальными приводами приборов?
2. Назовите преимущество универсальных приводов перед индивидуальными.
3. Почему запрещается разбирать сменный механизм при включенном электродвигателе?
4. Кто имеет право работать и производить текущий ремонт универсальных приводов?
5. О чем говорит повышенный шум или стук в редукторе и что в этом случае необходимо сделать?
6. Привод универсальный ПУ – 0,6
  1. Какая мощность двигателя у привода т. ПУ-0,6?
  2. Какие он имеет сменные механизмы?
  3. Заполнить таблицу:

Возможные неполадки	Причины	Способы их устранения

--	--	--

**Практическая работа № 8: «Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин для обработки овощей и картофеля»**  
**Картофелеочистительные машины**

1. Перечислите узлы машины.
2. Заполните таблицу:

Возможные неполадки	Причины	Способы их устранения

3. Опишите принцип действия машины.
4. Правила эксплуатации машины.

**Овощерезательные машины»**

1. Перечислите узлы машины.
2. Заполните таблицу:

Возможные неполадки	Причины	Способы их устранения

3. Опишите принцип действия машины.
4. Правила эксплуатации машины.

**Практическая работа № 9: «Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин для подготовки кондитерского сырья и полуфабрикатов»**

**Просеивательные машины**

1. Перечислите узлы машины.
2. Заполните таблицу:

Возможные неполадки	Причины	Способы их устранения


3. Опишите принцип действия машины.
4. Правила эксплуатации машины.

**Тестомесильные машины**

1. Перечислите узлы машины.
2. Опишите принцип действия машины.
3. Правила эксплуатации машины.

**Практическая работа № 10: «Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи»**

**Заполните таблицу:**

Оборудование для раздачи пищи

вспомогательное	тепловое	немеханическое	транспортирующие

**Мармиты**

1. Назначение мармитов.
2. Опишите принцип мармитов.
3. Правила эксплуатации мармитов.

**Практическая работа № 11: «Пищеварочные котлы: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда»**

**Котел пищеварочный электрический КПЭ – 100**

1. Назначение котла.
2. Заполните таблицу:

Возможные неполадки	Причины	Способы их устранения


3. Опишите принцип действия котла.
4. Правила эксплуатации котла.

#### **Газовые пищеварочные котлы**

1. Назначение котла.
2. Заполните таблицу:

Возможные неполадки	Причины	Способы их устранения

3. Опишите принцип действия котла.
4. Правила эксплуатации котла.

#### **Паровые пищеварочные котлы**

1. Назначение котла.
2. Опишите принцип действия котла.
3. Правила эксплуатации котла.

### **Практическая работа № 12: «Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда»**

#### **Аппарат пароварочный электрический**

1. Назначение аппарата пароварочного.
2. Опишите принцип действия пароварочного аппарата.
3. Правила эксплуатации пароварочного аппарата.

#### **Кофеварка электрическая**

1. Назначение кофеварки.
2. Опишите принцип действия кофеварки.
3. Правила эксплуатации кофеварки.

### **Практическая работа № 13: «Аппараты для жарки и выпечки: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда аппаратов для жарки и выпечки»**

#### **Фритюрницы**

1. Назначение фритюрницы.
2. Опишите принцип действия фритюрницы.

Правила эксплуатации фритюрницы

**Кондитерская электрическая печь КЭП - 400**

1. Назначение кондитерской печи.
2. Опишите принцип действия печи.
3. Правила эксплуатации печи.

**Практическая работа № 14: «Варочно-жарочное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труд»**

**Плита газовая секционная ПГС – 2МА**

1. Назначение ПГС – 2МА.
2. Заполните таблицу:

Возможные неполадки	Причины	Способы их устранения

3. Правила эксплуатации ПГС – 2МА.

**Практическая работа № 15: «Водогрейное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда»**

**Кипятильник непрерывного действия электрический КНЭ – 25**

1. Назначение КНЭ - 25.
2. Заполните таблицу:

Возможные неполадки	Причины	Способы их устранения

3. Опишите принцип действия КНЭ - 25.
4. Правила эксплуатации КНЭ - 25.

**Водонагреватель электрический НЭ – 1А**

1. Назначение НЭ – 1А.

2. Опишите принцип НЭ – 1А.
3. Правила эксплуатации НЭ – 1А.

**Лабораторная работа № 16: «Комбинированные печи (пароконвектоматы): назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда»**

1. Назначение пароконвектоматов
2. Инструкция по эксплуатации пароконвектоматов
3. Мойка и чистка пароконвектомата
4. Режим работы пароконвектомата

	конвекция	парообразование
Тепловая обработка продуктов питания		
Достоинства и недостатки		

**Лабораторная работа № 17: «Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров: устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда»**

**Машины для нарезки хлеба**

1. Назначение машины.
2. Заполните таблицу:

Возможные неполадки	Причины	Способы их устранения

3. Опишите принцип действия машины.
4. Правила эксплуатации машины.

**Машины для нарезки гастрономических товаров**

1. Назначение машины.
2. Заполните таблицу:

Возможные неполадки	Причины	Способы их устранения


3. Опишите принцип действия машины.
4. Правила эксплуатации машины.

**Лабораторная работа № 18: «Способы охлаждения. Назначение холода, способы его получения. Характеристики хладагентов»**

Заполните таблицу

Способы охлаждения	Характеристика, с помощью чего получают

Дайте определение хладагентам?

Назовите наиболее распространенные и используемые хладагенты?

**Лабораторная работа № 19: «Эксплуатация холодильного оборудования»**

**Холодильные шкафы**

1. Назначение холодильных шкафов.
2. Опишите принцип холодильных шкафов.
3. Правила эксплуатации холодильных шкафов.

**Холодильные витрины**

1. Назначение холодильных витрин.
2. Опишите принцип холодильных витрин.

Правила эксплуатации холодильных витрин

**Льдогенераторы**

1. Назначение льдогенераторов.
2. Опишите принцип льдогенераторов.
3. Правила эксплуатации холодильных льдогенераторов.

**Литература для обучающихся**

**Основные источники:**

« Технологическое оборудование предприятий общественного питания», автор В.П. Золин. Москва. Издательский центр «Академия» 2013 г.

*Дополнительные источники:*

Интернет ресурсы

В.В. Усов - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник для учреждений начального профессионального образования. Москва. Издательский центр «Академия» 2013 г.

Л.А. Радченко – Организация производства на предприятиях общественного питания для образовательных учреждений среднего профессионального образования, издание седьмое, дополненное и переработанное, Ростов-на-Дону «Феникс» 2013 г.

Инструкция по охране труда при кулинарных работах ИОТ-26; 2013 г.

Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой ИОТ-024, 2013 г.

Инструкция по охране труда при работе с электроплитой ИОТ-025, 2013 г.

Инструкция по охране труда при мытье посуды ИОТ-027, 2013г.

Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом ИОТ-029, 2013 г.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания –М : « Академия» ,2003

Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания –М :« Академия» ,2006

В.В.Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»-М. «Академия» 2006

Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2005.

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2006

«Кулинария для всех». Ежемесячный журнал.