**Задание с 11.05.20 по 16.05.20 года**

**группа 9/10 «Повар, кондитер»**

**ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**Выполнить практическую работу в рабочей тетради по теме.**

**Практическая работа №5 – 6**

**ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

*Принципы организации кулинарного и кондитерского производства*

«*Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)*».

**Цель работы:** научиться организовать рабочее место повара по приготовлению горячей кулинарной продукции в горячем цехе в суповом и соусном отделении, в соответствии санитарным требованиям и (по индивидуальным заданиям).

**По завершению практического занятия студенты должны уметь:**

**-** организовать рабочее место повара по приготовлению горячей кулинарной продукции, в соответствии санитарно-эпидемиологическим требованиям и (по индивидуальным заданиям);

**-**подготовить необходимое оборудование, инструменты, инвентарь, посуду для приготовления горячей кулинарной продукции в горячем цехе, в суповом и соусном отделении;

- уметь разделять оборудование для работы в горячем цехе, в суповом и соусном отделении, соответственно маркировке инвентаря, инструментов, посуды.

**Задание**

Письменно ответить на вопросы:

1.Каким современным оборудованием должен быть оснащен горячий цех?

2. Какие два специализированных отделения выделяются в горячем цехе?

3. Перечислить основное оборудование соусного отделения горячего цеха.

4. Какую посуду, инвентарь используют в горячем цехе при приготовлении горячей кулинарной продукции?

**Оформление отчета**

В тетрадь для практических занятий вначале записать полностью задания, вопросы, а затем ответ. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос.

**Контрольные вопросы**

1. Опишите подготовку сырья для производства супов. Назовите температуру отпуска, срок реализации супов при массовом приготовлении.

2.Можно ли технологическое оборудование в горячем цехе устанавливать островным способом, или только в линию. Аргументируйте свой ответ.

**Литература**

1. [1] Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.-стр.58-62, 62-64, 64-66, 66-69, 70-71, 72-79

2. [2] В.П.Золин

«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учеб. Для НПО, 2-е издание, М., «Академия», 2010г., 256с.

3. [3] Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», 12-е изд., Ростов н/Д; Феникс, 2012г.-373с., (СПО).

**Выполнить контрольную работу в рабочей тетради.**

***Контрольная работа№1 по теме1.2:*** Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Вариант, номера заданий переписываем в тетрадь и даем ответ.

Выполняем один вариант, на выбор.

**1 вариант**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Содержание задания** | **Указания к выполнению** |
| 1. | Перечислить классы предприятий общественного питания:  1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Перечислить классы |
| 2. | Дать характеристику предприятиям общественного питания:  Столовая – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. | Дать определение |
| 3. | Предприятие общественного питания осуществляющее первичную обработку сырья и приготовления полуфабрикатов называют:  А) Заготовочное  Б) Доготовочное  В) Ресторан | Выбрать правильный ответ |
| 4. | Овощной цех предназначен для \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Закончить предложение |
| 5. | Перечислить виды настольных весов:  1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Перечислить виды |
| 6. | Согласны ли вы с тем, что стены в цехах облицовывают керамической плиткой на высоте 1,7 м. | Ответить «Да» или «Нет» |
| 7. | Температура в горячем цехе не должна превышать:  А) 30 С;  Б) 23 С;  В) 14 С | Выбрать вариант ответа |
| 8. | Дать определение:  Режим хранения – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Дать определение |
| 9. | По каким признакам классифицируется тара:  1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Перечислить признаки |
| 10. | Составить технологическую карту по приготовлению полуфабрикатов овощного цеха:   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Картофель свежий очищенный | | | | | | Наименование цеха | Технологический процесс | Оборудование | Инвентарь | Посуда | | Овощной цех |  |  |  |  | | Заполнить таблицу |

**2 вариант**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Содержание задания** | **Указания к выполнению** |
| 1. | По производственно-торговому признаку перечислить типы предприятий общественного питания:  1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Перечислить типы |
| 2. | Дать характеристику предприятиям общественного питания:  Ресторан – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. | Дать определение |
| 3. | Предприятие по организации питания и отдыха потребителей с ограниченным ассортиментом продукции, включая не сложные фирменные блюда, называют:  А) Ресторан  Б) Столовая  В) Кафе | Выбрать правильный ответ |
| 4. | Из перечисленных цехов выбрать и отметить знаком «+» заготовочные цеха:  1.Мясной цех  2.Холодный цех  3. Кондитерский цех  4. Рыбный цех  5. Горячий цех  6. овощной цех | Выбрать варианты ответов |
| 5. | Перечислить основное оборудование овощного цеха:  1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Закончить предложение |
| 6. | Перечислить виды весов по грузоподъемности:  1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Перечислить виды |
| 7. | Согласны ли вы с тем, что высота производственного помещения должна быть не менее 3 – 3, 3 м. | Ответить «Да» или «Нет» |
|  | Температура в холодном цехе не должна превышать:  А) 30 С;  Б) 23 С;  В) 14 С | Выбрать вариант ответа |
| 8. | Способы хранения и укладки сырья и продуктов:  1.Стелажный  2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3. Ящичный  4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Вставить пропущенные способы хранения |
| 9. | Дать определение:  Тара – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. | Дать определение |
| 10. | Составить технологическую карту по приготовлению полуфабрикатов мясного цеха:   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Бифштекс натуральный | | | | | | Наименование цеха | Технологический процесс | Оборудование | Инвентарь | Посуда | | Мясной цех |  |  |  |  | | Заполнить таблицу |