**РАССМОТРЕНО**

на заседании МК

Отделения сервиса

Протокол №1 от 30.08.2023 г.

Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Ю. Бесчетвертева

***МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ***

***к выполнению контрольной работы***

**по ОП.03 Техническое оснащение организации питания**

для студентов заочного отделения

специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Составила преподаватель Н.В. Инейкина

**Ульяновск**

**Содержание:**

1. Пояснительная записка
2. Содержание междисциплинарного курса
3. Методические указания к выполнению домашней

контрольной работы

1. Задание контрольной работы по вариантам
2. Список рекомендуемой литературы
3. Вопросы к экзамену
4. **Пояснительная записка**

Методические указания и задания для выполнения домашней контрольной работы и внеаудиторной (самостоятельной) работы предназначены для обучающихся заочного отделения по учебной дисциплине ОП.03Техническое оснащение организаций питания по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен освоить программу учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

При самостоятельном изучении теоретического материала следует составлять конспекты, ответы на контрольные вопросы, технико – технологические карты, рефераты, презентации, используя указанную литературу, методические указания и другие источники информации. Целью закрепления теоретического материала и приобретения практического опыта программой предусмотрено выполнение практических заданий на аудиторных занятиях.

В процессе изучения дисциплины обучающиеся заочного отделения должны выполнить одну домашнюю контрольную работу. Домашняя письменная контрольная работа (далее контрольная работа) по учебной дисциплины ОП.03Техническое оснащение организаций питания является формой контроля знаний и умений обучающихся заочного отделения. Выполнение контрольной работы обучающимися выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом техникума по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Выполнение обучающимися контрольной работы позволяет применить полученные знания и умения при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов.

Темы заданий контрольной работы разрабатываются в соответствии с рабочей программой по профессиональному модулю в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рассматриваются предметно-цикловой комиссией.

Аттестация по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания для обучающихся заочного отделения проводится в форме дифференцированного зачета. До дифференцированного допускаются обучающиеся, освоившие необходимый объем материала, выполнившие все аудиторные практические задания, имеющие зачтенную домашнюю контрольную работу.

1. **Содержание междисциплинарного курса**

В результате изучения учебной дисциплины студент должен освоить программу учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование профессиональных компетенций** |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
| ПК 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2 | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |
| ПК 6.3 | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4 | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |

1.2.3. В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **уметь** | **У1-**определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;  **У2-**организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  **У3-**подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации  **У4-**выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;  **У5-**оценивать эффективность использования оборудования;  **У6-**планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо­приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;  **У7-**контролировать соблюдение графиков технического обслужива­ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме­рительных приборов.  **У8-**оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;  **У9-**рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования  **У10-**проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования |
| **знать** | **Зн1-**классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  **Зн2-**принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  **Зн3-**прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;  **Зн4-**правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  **Зн5-**методики расчета производительности технологического оборудования;  **Зн6-**способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;  **Зн7-**правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания |

**3. Методические указания к выполнению домашней**

**контрольной работы**

1. Цели и задачи выполнения контрольной работы:

Домашняя контрольная работа является обязательной формой межсессионного контроля самостоятельной работы обучающихся и отражает степень освоения материала по программе междисциплинарного курса. Её выполнение формирует учебно-исследовательские навыки, закрепляет умение самостоятельно работать с учебной литературой, помогает усвоению важных разделов курса.

Порядок выбора варианта контрольной работы:

Варианты контрольных работ выбираются обучающимся по последней цифре зачетной книжки.

1 вариант - последняя цифра - «1»

2 вариант - последняя цифра - «2»

3 вариант - последняя цифра - «3»

4 вариант - последняя цифра - «4»

5 вариант - последняя цифра - «5»

6 вариант - последняя цифра - «6»

7 вариант - последняя цифра - «7»

8 вариант - последняя цифра - «8»

9 вариант - последняя цифра - «9»

10 вариант - последняя цифра - «10»

Подготовка контрольной работы включает в себя:

-изучение междисциплинарного курса в объеме, установленном учебным планом , и в соответствии с программой курса;

-выбор варианта контрольной работы;

-ознакомление с заданием;

-составление плана;

-подбор и изучение литературы;

-выполнение и оформление работы.

**Требования к оформлению контрольной работы:**

Самостоятельность разработки темы на основе углубленного изучения учебной литературы.

Четкость и последовательность изложения материала в соответствии с самостоятельно составленным планом к контрольной работе, в текстовой части каждый вопрос плана должен быть выделен отдельно.

Наличие обобщений и выводов, сделанных на основе изучения литературы в целом.

Объем контрольной работы должен составлять не менее 7-8 печатных листов. Допускается увеличение объема работы на 20-30%.

Работы оформляются на одной стороне стандартного листа формата А-4 (210х297 мм) белой односортной бумаги.

Работа выполняется одним из двух способов: компьютерным или рукописным. При оформлении компьютерным способом – текст оформляется шрифтом TimesNewRoman, размер шрифта 12-14, межстрочный интервал – полуторный. При оформлении рукописным способом работа пишется разборчивым почерком черной пастой. Высота букв и цифр должна быть не менее 2,5 мм. Для пометок рецензента должны быть оставлены поля шириной 3-4 см.

Контрольная работа должна иметь общую нумерацию страниц. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами. Номера страниц проставляют в нижнем правом углу листа без точки в конце. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер станицы на нем не указывается. Таким образом, как правило, нумерация начинается со 2-ой страницы.

**Структура контрольной работы:**

Структура полностью оформленной контрольной работы включает в себя следующее:

-титульный лист;

-содержание;

-теоретическая часть;

-практическая часть;

-список литературы.

**Титульный лист** является первой страницей, оформляется по строго определенному образцу (приложение 1).

**В содержании** последовательно перечисляются все задания, пронумерованные согласно их размещению в работе, с обязательным указанием номеров страниц.

**Теоретическая часть.** В нее включается выполнение заданий согласно варианта контрольной работы.

**Практическая часть.** Составление технико-технологических карт.

**В список литературы** необходимо включить только те источники, которые непосредственно использовались студентом в работе.

В списке сообщается:

-фамилия, инициалы автора;

-название учебника или учебного пособия;

-сведения об издании;

-место издания;

-название издательства;

-год издания;

-объем - сведения о количестве страниц.

Порядок проверки и критерии оценивания контрольной работы

Контрольная работа сдаётся на проверку до экзаменационной сессии или в первые 10 дней экзаменационной сессии, но не менее чем за 3 дня до промежуточной аттестации.

Преподаватель, в процессе работы обучающегося над контрольной работой, оказывает необходимые консультации.

Преподаватель осуществляет проверку работы и ее оценку. Результаты проверки отражаются в рецензии.

Получив положительную оценку «зачтено», обучающийся допускается к промежуточной аттестации. При оценке «не зачтено» - выполняет работу вновь с учетом замечаний преподавателя, указанных в работе. Вновь выполненную работу необходимо сдать для повторной проверки. Обучающиеся, не сдавшие работу в установленный срок или получившие неудовлетворительную оценку, к промежуточной аттестации не допускаются.

Контрольная работа оценивается оценкой **«зачтено»** или **«незачтено».**

* Оценкой **«зачтено»** оценивается контрольная работа, выполненная в полном объеме в соответствии с заданием, оформленная в соответствии с требованиями.
* Оценкой **«зачтено с доработкой»** оценивается контрольная работа, выполненная в полном объеме, оформленная в соответствии с требованиями, но имеющая 1-2 ошибки.
* Оценкой **«не зачтено»** оценивается контрольная работа, в которой некоторые задания выполнены не полностью, допущены грубые ошибки, искажающие результат работы.

1. **Задание контрольной работы по вариантам**

**Вариант№1**

1. Классификация машин предприятий общественного питания.

2. Машина для рыхления мяса МРМ – 15:назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.

3. Принцип работы льдогенератора

**Вариант№2**

1. Классификация теплового оборудования.

2. Взбивальная машина МВ –35М: назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.

3. Возможные неисправности и способы их устранения при эксплуатации газовых плит

**Вариант№3**

1. Классификация механического оборудования.

2.Универсальный привод. Почему носит название «универсальный»? Комплект сменных механизмов. Правила по технике безопасности и охране труда.

3. Возможные неисправности сковород и способы их устранения

**Вариант№4**

1.Классификация холодильного оборудования.

2 Машина МПМ – 800 для просеивания муки. Назначение, правила эксплуатации, правила п безопасности.

3. Возможные неисправности кипятильника и способы их устранения

**Вариант№5**

1. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам)

2. Правила эксплуатации электрических плит.

3. Эксплуатация электрических плит.

**Вариант№6**

1. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).

2. Мясорубка МИМ – 105: назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.

3. Правила эксплуатации шкафа пекарского.

**Вариант№7**

1. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева

2. Тестомесильная машина ПММ – 1М: правила эксплуатации итехника безопасности.

3. Правила эксплуатации пищеварочных котлов.

**Вариант№8**

1. Основные части и детали машин.

2. Фаршемешалка МС 8–150 к универсальному приводу ПМ–1,1: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

3. Возможные неисправности и способы их устранения пищеварочных котлов.

**Вариант№9**

1. Автоматика безопасности.

2. Привод универсальный УП – 1,1 для мясного цеха. Комплект сменных механизмов. Буквенная и цифровая расшифровка. Правила эксплуатации и техника безопасности, охрана труда при работе на машине.

3. Как приготовить кофе-экспресс

**Вариант№10**

1. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам.

2.Машина для нарезки гастрономических продуктов МРГ – 300А: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

3. Организация работы по охране труда

1. **Список рекомендуемой литературы**

**(Литература актуализирована, протокол №1 от 29.08.2018г.)**

**Печатные издания:**

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с

Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

**Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред.проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

**Вопросы к дифференцированному зачету**

**Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.**

1. Основные части и детали машин.
2. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам.
3. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.
4. Изучение нормативных материалов.

**Механическое оборудование:**

1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин.
2. Автоматика безопасности.
3. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах
4. Универсальные приводы. Назначение, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации.
5. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации
6. Машины для мытья и очистки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, машины для очистки лука и овощей. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
7. Машины для нарезки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: овощерезательные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
8. Машины для протирания и перемешивания овощей, плодов, зелени, ягод
9. отечественного и зарубежного производства: протирочные машины соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
10. Мясорубки отечественного и зарубежного производства. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
11. Машины и механизмы для рыхления и нарезки мяса отечественного и зарубежного производства. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
12. Котлетоформовочные машины и механизмы для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: фаршемешалки, машины для рыхления, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
13. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
14. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации
15. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации
16. Просеиватели. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.
17. Машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации
18. Тестомесильные машины. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации
19. Машины для раскатки теста. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.
20. Машины и механизмы специального назначения для подготовки кондитерского сырья.
21. Подъемники, тележки. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.
22. Весы: классификация, требования предъявляемые весам, назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.

**Тепловое оборудование:**

1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене.
2. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации
3. Пищеварочные котлы отечественного и зарубежного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
4. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
5. Устройство электрическое варочное. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
6. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация.
7. Электросковороды. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
8. Электрофритюрницы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
9. Жарочные шкафы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
10. Пекарские шкафы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
11. Аппараты непрерывного действия. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
12. Аппараты для приготовления пончиков и пирожков. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
13. Шашлычные печи и электрогрили. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
14. Плиты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
15. Специализированное оборудование. Аппараты су-вит.
16. Конвекционные печи, пароконвектоматы, термомиксы Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
17. Кипятильники. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
18. Водонагреватели. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
19. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
20. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
21. Оборудование специального назначения для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
22. Оборудование для приготовления коктейлей отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
23. Линии комплектации и раздачи пищи отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
24. Мармиты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
25. Тепловые стойки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
26. Термостаты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
27. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.

**Холодильное оборудование:**

1. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования
2. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.
3. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования
4. Холодильные шкафы, камеры. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.
5. Холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации
6. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены
7. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации
8. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации

**Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства:**

1. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования
2. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения
3. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства
4. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни
5. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе
6. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции
7. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания