

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено и одобрено
Методическим Советом
Протокол № 13
«28» июня 2021 г.

Согласовано:
Индивидуальный
предприниматель ИП
«Харченко С. Н.»
Харченко С. Н. Харченко

Согласовано:
Заместитель директора
по УПР
Савицкая О. В. Савицкая

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОПД.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА

<i>профессия СПО</i>	43.01.09 Повар, кондитер
<i>профиль</i>	Социально-экономический
<i>цикл дисциплины</i>	Общепрофессиональный

Автор-составитель: Савицкая О. В., заместитель директора по УПР ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

р.п. Юрты, 2021 г.

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств:

1.1. Область применения комплекта оценочных средств.

1.2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации.

2. Комплект оценочных средств:

2.1. Задания для проведения экзамена.

2.2. Пакет экзаменатора.

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для оценки результатов освоения профессионального цикла (для СПО) учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии социально-экономического профиля 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

КОС разработан в соответствии с основной профессиональной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Результатом освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер».

Формой аттестации по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является экзамен.

Итогом экзамена является получение оценки («2», «3», «4», «5»).

1.2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Формой аттестации по дисциплине является экзамен. Итогом зачёта является оценивание: «отлично» (5), «хорошо» (4), «удовлетворительно» (3), «неудовлетворительно» (2).

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации(в соответствии с учебным планом)
<i>По завершении освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i>			
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе и использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации. 	<p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.</p>	<p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p>	<p>Экзамен</p>
	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	<p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p>	<p>Экзамен</p>
	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни (кондитерского цеха) по обработке сырья и приготовлению:</p> <ul style="list-style-type: none"> - полуфабрикатов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 	<p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p>	<p>Экзамен</p>
<i>По завершении освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i>			
<p>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</p>	<p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p>	<p>Экзамен</p>

<p>безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>- правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования) упаковки готовых полуфабрикатов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p> <p>Способы правки кухонных ножей.</p>	<p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p> <p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p> <p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p> <p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p>	<p>Экзамен</p> <p>Экзамен</p> <p>Экзамен</p> <p>Экзамен</p>
---	---	---	---

В процессе освоения учебной дисциплины обучающийся получит возможность повысить уровень сформированности общих компетенций:

ОК1	<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка</p>
-----	--	---

		плюсов и Минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
ОК2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.
ОК4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Извлечение информации из различных источников; использование различных способов поиска информации; применение найденной информации для решения профессиональных задач.
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.
ОК6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.
ОК9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы

2. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ПО ТЕМАМ ДИСЦИПЛИНЫ:

№ п/п	Темы, разделы	Форма контроля и оценивания
1	По темам 1.1 «Классификация и характеристика основных типов организаций питания» и 1.2 «Принципы организации кулинарного и кондитерского производства».	Контрольная работа №1
2	По темам 1.3 «Общая характеристика процесса обслуживания», 1.4 «Торговые помещения. Подготовка к обслуживанию потребителей» и 1.5 «Столовая посуда, приборы, столовое бельё»	Контрольная работа №2
3	По теме 2.1 «Механическое оборудование».	Контрольная работа №3
4	По теме 2.2. «Тепловое оборудование».	Контрольная работа №4

Общее количество тестов по всему курсу обучения – 8

3. ТИПЫ (ВИДЫ) ЗАДАНИЙ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ:

№	Тип (вид) задания	Проверяемые знания и умения	Критерии оценки
1	Тесты	Знание основ технического оснащения и организации рабочего места ПОП	«5» - 100 – 90% правильных ответов «4» - 89 - 80% правильных ответов «3» - 79 – 70% правильных ответов «2» - 69% и менее правильных ответов
2	Устные ответы	Знание основ технического оснащения и организации рабочего места ПОП	Устные ответы на вопросы должны соответствовать: «Методическое пособие по предмету Информатика и ИКТ»
3	Практическая работа на компьютере	Умения самостоятельно выполнять практические задания	Выполнение практически всей работы (не менее 80%) – положительная оценка

2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ для промежуточной аттестации (экзамена).

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по учебной дисциплине профессионального цикла ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии социально-экономического профиля 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработаны на основании положений:

основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки ВПО (специальности СПО) Повар, кондитер;
 программы учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места.

2.1. Задания для проведения экзамена

ЗАДАНИЕ письменное в форме карточек в виде билетов, содержащих 3 вопроса.

Текст задания: понятная форма изложения вопроса, требующая устного ответа на поставленный вопрос.

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебная аудитория.
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: письменными принадлежностями.

2.2. Пакет экзаменатора: билеты для опроса обучающихся и эталоны ответов на вопросы билетов.

Билеты:

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 1 по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
1. На какие группы подразделяются предприятия общественного питания? 2. Расскажите о работе моечной столовой посуды. 3. Расскажите о назначении и правилах эксплуатации сковороды с косвенным обогревом СКЭ-0,3.	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 2 по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
1. Какие виды снабжения различают на предприятиях общественного питания? 2. Расскажите о работе моечной кухонной посуды. 3. Какое оборудование относится к аппаратам для жарки и выпечки? Его назначение?	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис _____ МП
Билет № 3	
по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие предъявляются требования к организации снабжения ПОП? 2. Расскажите о назначении и составе помещений кондитерского цеха. 3. Для каких целей предназначено микроволновое оборудование? 	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис _____ МП
Билет № 4	
по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов? 2. Расскажите о составе помещений цеха по производству мясных полуфабрикатов и линиях цеха. 3. Что следует сделать после окончания варки продуктов в пароварочных аппаратах? 	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис _____ МП
Билет № 5	
по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Способ хранения продуктов штабелем? 2. Рассказать об организации работы в соусном отделении горячего цеха. 3. Расскажите о назначении и правилах эксплуатации тестомесильной машины? 	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 6	
по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
1. Какие типы заготовочных предприятий существуют? 2. Расскажите о назначении овощного цеха и организации рабочих мест. 3. Расскажите о классификации машин для обработки мяса и рыбы. Каков принцип действия мясорыхлительной машины МРМ-15?	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 7	
по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
1. Какие существуют обязанности предприятий общественного питания? 2. Расскажите о безопасности и охране труда в горячем цехе. 3. Дайте классификацию машин для обработки овощей и картофеля. Расскажите о правилах эксплуатации механизма для перемешивания салатов и винегретов.	
ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 8	
по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	

1. Для чего предназначено суповое отделение?
2. Что включает в себя услуга по организации досуга?
3. Расскажите об основных частях и деталях машин.

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО:
Зам. директора по УПР
_____ О. В. Савицкая

УТВЕРЖДАЮ:
Директор _____ Л. М.
Бунис
МП

Билет № 9

по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего
места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс

Вопросы

1. Расскажите об организации работы раздаточной?
2. Каких правил расположения блюд следует придерживаться при составлении меню?
3. Расскажите о технике безопасности и эксплуатации электрических плит.

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО:
Зам. директора по УПР
_____ О. В. Савицкая

УТВЕРЖДАЮ:
Директор _____ Л. М.
Бунис
МП

Билет № 10

по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего
места
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс

Вопросы

1. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания?
2. Рассказать о безопасности и охране труда в овощном цехе.
3. Рассказать о классификации машин на ПОП.

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО:
Зам. директора по УПР
_____ О. В. Савицкая

УТВЕРЖДАЮ:
Директор _____ Л. М.
Бунис
МП

Билет № 11

по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс

Вопросы

1. На какие предприятия в зависимости от времени функционирования делят ПОП?
2. Какие рабочие места организуются в кондитерском цехе?
3. Дайте общие сведения о машинах.

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО:

Зам. директора по УПР
_____ О. В. Савицкая

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Л. М.
Бунис

МП

Билет № 12

по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс

Вопросы

1. От чего зависит режим работы предприятий общественного питания?
2. Расскажите о рабочем месте для обработки яиц в кондитерском цехе.
3. Расскажите об универсальных приводах.

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО:

Зам. директора по УПР
_____ О. В. Савицкая

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Л. М.
Бунис

МП

Билет № 13

по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс

Вопросы

1. Сколько функций выполняет ПОП и какие?
2. Расскажите о назначении, размещении горячего цеха и организации рабочих мест.
3. Охарактеризуйте секционное модулированное оборудование.

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 14	
по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
1. В чем заключается особенность производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания? 2. Расскажите о составе помещений кондитерского цеха. 3. Что необходимо проверить перед началом работы на оборудовании (машине)?	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 15	
по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
1. В чем заключается рациональное размещение сети предприятий общественного питания? 2. Дайте характеристику фарфоровой, фаянсовой посуды. 3. Объясните понятие – защита тенев от «сухого хода»?	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 16	
по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
1. Охарактеризуйте ПОП закусочную. 2. Расскажите о видах столовой посуды и столовых приборов. 3. Как классифицируется тепловое оборудование для обработки продуктов? Охарактеризуйте каждую группу.	

--

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 17 по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
1. Охарактеризуйте ПОП столовая. 2. Расскажите о назначении, размещении и организации рабочих мест в холодном цехе. 3. В каких случаях эксплуатация СВЧ-шкафа запрещена?	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 18 по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
1. Охарактеризуйте ПОП кафе. 2. Дайте характеристику хрустальной и стеклянной посуды. 3. Расскажите о технической документации машин.	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 19 по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
1. Охарактеризуйте ПОП ресторан.	

2. Что включает в себя услуга по организации досуга?
3. Как осуществляется нагрев жира во фритюрнице?

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО:

Зам. директора по УПР
_____ О. В. Савицкая

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Л. М.
Бунис

МП

Билет № 20

по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация
рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс

Вопросы

1. Охарактеризуйте ПОП бар.
2. Дайте характеристику металлической посуды.
3. Расскажите о назначении, правилах эксплуатации пароварочных аппаратов.

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО:

Зам. директора по УПР
_____ О. В. Савицкая

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Л. М.
Бунис

МП

Билет № 21

по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация
рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс

Вопросы

1. Расскажите о правилах приемки товаров.
2. Дайте характеристику деревянной и пластмассовой посуды и приборов.
3. Расскажите о назначении, правилах эксплуатации фритюрниц.

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО:

Зам. директора по УПР
_____ О. В. Савицкая

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Л. М.
Бунис

МП

Билет № 22

по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация

рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс
Вопросы
<ol style="list-style-type: none"> 1. К чему приводит нарушение сроков и режимов хранения продуктов? 2. Дайте характеристику используемым на ПОП различным видам столового белья. 3. Расскажите о назначении, правилах эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ.

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 23 по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Что такое естественная убыль продуктов? 2. Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды. 3. Расскажите о назначении, принципе работы фритюрниц. 	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 24 по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Расскажите о нормируемых и ненормируемых потерях. 2. Дайте характеристику столовых приборов. 3. Опишите последовательность сборки и правила эксплуатации мясорубки МИМ - 82. 	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»
--

СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 25 по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Расскажите о санитарно-гигиенических требованиях к складским помещениям. 2. Перечислите ассортимент вспомогательных столовых приборов, их назначение, характеристика. 3. Расскажите о назначении, правилах эксплуатации сковороды СЭ-1. 	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 26 по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Расскажите об объемно-планировочных требованиях к складским помещениям. 2. Каким требованиям должны отвечать услуги общественного питания? 3. Каково назначение жарочных и пекарных шкафов? Расскажите кратко об устройстве и правилах эксплуатации. 	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 27 по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	

1. Во сколько этапов проводится оперативное планирование?
2. Для чего используются таганчики, баранчики и кокильницы?
3. Расскажите о назначении и принципе действия жаровни вращающейся электрической ЖВЭ-720.

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО:

Зам. директора по УПР
_____ О. В. Савицкая

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Л. М.
Бунис

МП

Билет № 28

по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация
рабочего места
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс

Вопросы

1. Расскажите о видах меню, дайте их характеристику.
2. Расскажите об организации работы цеха мучных изделий.
3. Расскажите о технике безопасности при работе на КПЭ-100.

Эталоны ответов на билеты

Билет №1

1. По характеру производства предприятия общественного питания подразделяются на *заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства.*

2. Моечная столовой посуды предназначена для очистки посуды от остатков пищи, сортировки, мытья посуды, приборов и подносов, а также для хранения их. Таким образом, процесс мытья посуды и приборов включает ряд следующих основных операций:

- подготовка использованной в торговом зале посуды и приборов для отправки их в посудомоечное отделение;
- их обработка;
- транспортирование чистой посуды и приборов в торговый зал.

На крупных ПОП при наличии двух и более торговых залов моечная располагается так, чтобы обеспечивалась взаимосвязь с залами, раздаточным, горячим и холодным цехами

При мытье столовой посуды и приборов ручным способом осуществляются следующие операции:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции моечной ванны в воде с добавлением моющих средств;
- мытье во второй секции моечной ванны в воде температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств (в два раза меньше, чем в первой секции ванны);
- ополаскивание в третьей секции моечной ванны посуды в металлической сетке с ручками горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

3. Сковорода электрическая с косвенным обогревом СКЭ-0,3

Эта сковорода предназначена для жарки продуктов основным способом и во фритюре, а также тушении и варки кулинарных изделий на ПОП. Она отличается от выше рассмотренных, способом передачи тепла к загрузочной чаше. Тепло к поверхности чаши передается через промежуточный теплоноситель — минеральное масло.

Жарку продуктов основным способом осуществляют следующим образом. Поворотом рукоятки переключателя включают сковороду. Через 20-25 минут внутреннюю поверхность чаши смазывают пищевым жиром и укладывают на дно полуфабрикаты. При необходимости сковороду закрывают крышкой. При жарке продуктов во фритюре чашу заполняют жиром не более половины ее объема. Затем включают сковороду на полную мощность. При достижении температуры жира 160-170°C чашу загружают продуктами.

Билет № 2

1. Различают следующие виды снабжения предприятий общественного питания: продовольственное и материально-техническое.

2. Моечная кухонной посуды располагается рядом с горячим цехом и камерой пищевых отходов, тем самым обеспечивается удобная связь с этими помещениями. Моечная предназначена для чистки и мытья наплитных котлов, металлической кухонной посуды (кастрюли, сотейники и др.), сковород, противней, грилей, фритюрниц переносного, типа, нестационарных духовок, варочных аппаратов (пароварки и т.п.), мармитов, кофеварок, бойлеров и т.п. Очистка и мытье кухонной посуды считаются наиболее неприятной и трудоемкой работой, в ходе которой не всегда можно использовать автоматизированное оборудование.

Насовременных ПОП большие наплитные котлы, кастрюли и сковороды применяются все реже благодаря использованию полуфабрикатов высокой степени готовности и блюд, готовых к употреблению.

Кроме того, в новых заведениях прослеживается тенденция к уменьшению размеров кухонной посуды. Ее стали изготавливать из нержавеющей стали и других материалов, допускающих механизированное мытье и чистку, что привело к сокращению объема ручного труда, обеспечению более высокого уровня стерилизации и санитарной обработки по сравнению с ранее существующими методами мытья и ополаскивания кухонной посуды в баках и ваннах.

Мытье посуды осуществляется в специальных двухсекционных ваннах. Современные моечные ванны имеют разборную конструкцию, состоящую из сварного каркаса и столешницы с вваренной цельнотянутой ванной. Столешницу можно отделить от каркаса и подвергнуть дополнительной санитарной обработке.

Посуда предварительно очищается от остатков пищи с помощью деревянных лопаток и промывается в первом отделении моечной ванны щетками или мочалками в горячей воде с использованием моющих средств. Затем во втором отделении моечной ванны вымытая посуда ополаскивается водой температурой 90°C. Если на стенках посуды сохранились остатки пригоревшей пищи, в посуду предварительно наливают теплую воду, чтобы дать корке отмокнуть. Остатки пищи собираются в ведра с крышками, а затем доставляются в камеру хранения пищевых отходов.

Пищеварочные котлы обрабатываются водой температурой 50°C с помощью щеток и ополаскиваются горячей водой температурой не ниже 70°C. Масляные и жировые загрязнения с поверхностей плит, грилей, фритюрниц, поддонов, котлов из нержавеющей стали, кухонной посуды из огнеупорного стекла удаляются с помощью всевозможных щелочных средств, которые могут быть как универсальными, так и специализированными.

Санитарными правилами не рекомендуется мыть алюминиевую посуду, используя соду или щелок, так как она темнеет. **Запрещается** мыть посуду различного назначения в одной и той же воде. Для очистки и мытья кухонной посуды, имеющей налет сажи, применяются деревянные и резиновые скребки, мочалки, щетки. Не рекомендуется соскабливать со стенок посуды пригоревшую пищу металлическими инструментами.

3. Аппараты для жарки и выпечки

Технологическая сущность процессов выпечки и жарки продуктов заключается в доведении их до состояния готовности путем воздействия на них промежуточной среды (воздух, соусы, бульоны) нагретых на жарочных поверхностях или в рабочих объемах аппаратов до температуры 150-350°C.

К особой группе технологических процессов относится жарка и выпечка в поле СВЧ-токов и ИК-излучений, т.к. эти процессы отличаются физическими особенностями взаимодействия СВЧ-поля и ИК-излучения с продуктами. На предприятиях общественного питания для жарения продуктов применяются сковороды, фритюрницы и жарочные конвейерные машины, а для выпечки кондитерских изделий - шкафы кондитерские, пекарские и электрические печи.

Билет № 3

1. К организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания предъявляются следующие требования:

- * обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года;
- * своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза;
- * оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

От организации товароснабжения предприятий общественного питания зависят ассортимент товарных запасов, их оборачиваемость, издержки, связанные с организацией снабжения.

2. Кондитерский цех занимает особое место на предприятиях общественного питания. Он, как правило, работает самостоятельно, независимо от горячего цеха.

Кондитерские цехи организуются на заготовочных предприятиях, а также в ресторанах, столовых, кафе. Они *классифицируются* по производительности и ассортименту выпускаемой продукции:

- малой мощности считаются цехи, выпускающие до 12 тыс. изделий в смену (или 0,6 т муки);
- средней мощности — 12-20 тыс. изделий в смену (или 0,9 т муки);
- большой мощности — от 20 тыс. изделий в смену (или 1,5 т муки).

В ресторанах, столовых, кафе организуются кондитерские цехи меньшей мощности: 3, 5, 8 или 10 тыс. изделий в день. До 3 тыс. в день выпускаются изделия из 2-3 видов теста (дрожжевого, песочного, слоеного), без отделки кремом (коржики, кексы, языки слоеные и др.). В кондитерских цехах мощностью более 3 тыс. изделий в день выпускаются изделия из различных видов теста, в том числе кремовые.

Кондитерские цехи в основном работают самостоятельно, поэтому их работники должны изучать спрос покупателей, организовывать сбыт своей продукции, заключая договоры с другими предприятиями общественного питания, не имеющими кондитерских цехов, с предприятиями розничной торговли.

Кондитерские цехи большой мощности предусматривают следующий *состав помещений*:

- кладовая и холодильная камера суточного хранения продуктов;
- помещение для обработки яиц;
- помещения для просеивания муки, замеса и брожения теста, разделки, расстойки и выпечки кондитерских изделий;
- приготовления отделочных полуфабрикатов, отделки кондитерских изделий;
- моечная посуды, тары, инвентаря;
- кладовая и охлаждаемая камера готовых кондитерских изделий;
- комната начальника цеха, экспедиция.

Такой состав помещений улучшает условия труда в цехе. В небольших кондитерских цехах количество помещений может быть сокращено до 2-3.

Расположение указанных помещений и размещение оборудования в них должно соответствовать последовательности технологического процесса.

3. Аппараты с диэлектрическим нагревом предназначены для быстрого разогрева охлажденных блюд, размораживания и разогрева замороженных блюд, доведения до готовности полуфабрикатов.

Билет №4

1. Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов. Стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.

2. **Состав помещений цеха по производству мясных полуфабрикатов:**

- холодильная камера для хранения сырья;
- кладовая для продуктов;
- дефростеры;
- помещения для мытья туш;
- помещение основного производства;
- кладовая и моечная тары;
- кладовая инвентаря;
- помещение для распиловки костей;
- холодильная камера для кратковременного хранения п/ф;
- помещение начальника цеха.

В помещении приготовления п/ф размещены 3 линии:

1 линия – приготовление к/к п/ф. Процесс доставки сырья к месту разруба туш механизирован (по монорельсу). В начале конвейерной линии разрубщик мяса, стоя на постаменте (возвышающееся место на уровне подвесных туш для удобства разруба мяса), разрубает мясо с помощью мясницкого топора или электропилы.

Отдельные части туши попадают на ленту конвейера и передвигаются к рабочим местам изготовления п/ф. Рабочие места располагаются вдоль конвейера торцом. Может быть одностороннее или двустороннее расположение рабочих мест. Под крышкой стола находится ящик для инструментов (большой и малый обвалочные ножи), разделочные доски закреплены.

Обвалка и жиловка мяса осуществляется вручную. После разборки к/кп/ф по сортам и видам жиловки, укладывают мясо в передвижные тележки для доставки п/ф к месту нарезки и фасовки. Измельчение костей осуществляется в отдельном помещении. Используется костедробильная машина – КДМ-2М.

Организация рабочих мест на линии производства к/к п/ф.

2 линия – приготовление м/к и порционных п/ф.

(схема)

3 линия – приготовление рубленых п/ф. На линии организуют 2 рабочих участка.

На 1-м рабочем участке устанавливают стол производственный для нарезки мяса, мясорубку, фаршемешалку, ванну для замачивания хлеба. Процесс подачи фарша к участку дозировки и формовки изделий может быть механизирован с помощью насоса, смонтированного в корпус фаршемешалки.

2 участок - устанавливают столы производственные, котлетоформовочную машину, функциональные ёмкости, стеллажи передвижные.

3. После окончания варки продуктов следует:

- выключить аппарат путем установки пакетного переключателя в положение 0;
- слить воду из парогенератора и питательного бачка;
- вынуть ёмкости, формы, сетки, вымыть их и просушить;
- промыть каждую секцию горячей водой с мылом;
- удалить отложение накипи с парогенератора жесткой щеткой и обтереть его чистой тканью.

Билет № 5

1. **Штабельный**— продукция хранится на подтоварниках; так хранят продукты в таре, которую можно складывать в устойчивый штабель высотой не более 2 м; мешки с сахаром, мукой укладывают плашмя, высотой не более 6 мешков.

2. **Организация работы соусного отделения**

Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров, горячих напитков. Оно тесно связано с раздачей, поэтому располагается рядом с ней и залом. Оборудуют это отделение жарочными шкафами, электросковородами, фритюрницами, плитами, пищеварочными котлами.

При организации рабочих мест учитывается необходимость выполнения нескольких операций, т. е. рабочие места должны быть универсальными: для жарки, тушения, варки, припускания, запекания и др. Работа повара начинается с изучения меню, подсчета необходимого количества продуктов и сырья. Использование технологических карт при изготовлении блюд, состоящих из нескольких видов сырья, облегчает и ускоряет этот процесс.

Наиболее длительной операцией является приготовление основных соусов — красного и белого. Последовательность приготовления вторых блюд, соусов и гарниров определяют с учетом продолжительности кулинарной тепловой обработки различных продуктов. Важно правильно подобрать необходимую посуду, так как на поверхности противней и сковород, не полностью заполненных продуктами, жир сгорает. При тесной укладке изделия деформируются и выделяют сок.

Для повышения производительности труда на крупных предприятиях повара могут специализироваться на приготовлении определенных блюд и кулинарных изделий.

3. Эксплуатация тестомесильной машины

Дежу вкатывают на чугунную плиту при поднятом месильном рычаге и оградительных щитах. Проверяют крепление дежи с приводом. Опускают месильный рычаг и щитки. Выполняют правила техники безопасности и безопасности труда. Загружают машину продукцией и приступают к работе. Во время работы машины нельзя наклоняться над дежой, а также брать пробу. Соблюдать норму загруженности дежи: жидкого теста 80-90%, крутого на 50% ее вместимости. Невыполнение этих условий приводит к перегрузке двигателя, быстрому износу и поломке машины.

Продолжительность перемешивания зависит от вида приготовленного теста. Так, при приготовлении песочного теста в дежу машины загружают все сырье, кроме муки и замешивают его в течение 25 мин., а затем засыпают муку и продолжают замес еще 2-3 мин. до получения однородного теста. При этом не следует превышать рекомендуемое время замеса, так как это может привести к повышению набухаемости клейковины муки.

После окончания работы останавливают машину, поднимают месительный рычаг и защитные щитки, нажимают на педаль, скатывают дежу с чугунной плиты. Затем проводят тщательную санитарную обработку машины. Очищают щеткой, промывают теплой водой все рабочие органы машины, протирают поверхность машины влажной, а затем сухой тканью.

Билет №6

1. Существуют такие типы заготовочных предприятий, как фабрика-заготовочная, комбинат полуфабрикатов, кулинарная фабрика: по большому объему выпускаемой кулинарной продукции выделяются такие типы предприятий общественного питания, как фабрики-кухни, комбинаты питания. Для расширения услуг, предоставляемых в общественном питании, организуются буфеты, предприятия по отпуску обедов на дом, магазины кулинарии.

2. Овощной цех должен размещаться в едином блоке со складскими помещениями, что обеспечивает удобство разгрузки овощей при поступлении. Цех должен иметь удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, в которых завершается технологический процесс.

Организация рабочих мест

В зависимости от мощности цеха могут быть организованы следующие рабочие места:

- по очистке картофеля и корнеплодов, их доочистке и промыванию;
- по очистке лука репчатого, хрена, чеснока;
- по обработке капусты свежей белокочанной, кабачков, свежей зелени и др. сезонных овощей.

На 1-ом рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов должны быть установлены моечные ванны, картофелечистка периодического действия настольная, стол

производственный, а также необходимый инвентарь (тара для очищенных овощей и отходов, желобковый нож и т. д.).

На 2-ом рабочем месте по очистке лука репчатого, хрена, чеснока должны быть установлены специальные столы с вытяжным устройством.

На 3-ом рабочем месте по обработке капусты свежей белокочанной, кабачков, свежей зелени и др. сезонных овощей устанавливаются, производственные столы, моечные ванны, необходимый инвентарь (разделочные доски, ножи, лотки и др.).

Нанебольших ПОП рабочие места по очистке лука и обработке сезонных овощей могут быть совмещены. В данном случае над производственным столом устанавливают местное вытяжное устройство.

3. На предприятиях общественного питания для обработки рыбы и мяса применяются машины: 1) **Мясорубки**. 2) **Фаршемешалки** - предназначены для перемешивания фарша и его компонентов в однородную массу и обогащения ее кислородом воздуха. 3) **Мясорыхлитель** - машины для рыхления мяса служат для надрезания поверхности порционных кусочков мяса с целью разрушения в них волокон соединительной ткани. 4) **Рыбоочиститель** - для удаления чешуи с рыбы. 5) **Котлетоформовочные машины** - для приготовления мясных и рыбных. 6) **Универсальные приводы** для мясных цехов с комплектом сменных исполнительных механизмов к ним.

Мясорыхлительная машина МРМ-15 предназначена для рыхления поверхности порционных кусков мяса (ромштексов, шницелей и т.д.) перед их обжаркой.

Мясо после такой обработки становится более мягким, лучше прожаривается и не деформируется при жарке.

Принцип действия

После включения машины, куски мяса, нарезанные на порции, опускаются в загрузочную воронку и захватываются вращающимися навстречу друг другу валиками с фрезами. Проходя между фрезами, кусок мяса надрезается с двух сторон их зубьями, при этом происходит разрушение волокон и увеличение поверхности.

Билет №7

1. Предприятия общественного питания обязаны соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических документах и других нормативных актах обязательные требования к качеству услуг, безопасности их для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

Услуги общественного питания независимо от типа предприятия должны:

- соответствовать целевому назначению;
- точно и своевременно предоставляться;
- быть безопасны и экологичны;
- эргономичны и комфортны;
- эстетичны;
- отвечать культуре обслуживания;
- социально адресованы;
- быть информативны.

2. Безопасность и охрана труда в горячем цехе

Во избежание несчастных случаев работники кухни должны изучить правила эксплуатации теплового и механического оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. Работники, обслуживающие газовое оборудование, обязаны пройти специальный техминимум. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила его эксплуатации. Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким. Температура в цехе не должна превышать 26 °С.

Разбор, чистку и смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке машин и отключении их от источников электроэнергии, пара и газа; электроаппаратура должна быть заземлена. Проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой.

Крышки пищеварочных стационарных котлов разрешается открывать лишь через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием нужно приподнять клапан-турбину за кольцо и убедиться, что внутри котла нет пара. Крышки у наплитных котлов во время варки необходимо открывать на себя.

Готовые изделия массой свыше 20 кг необходимо транспортировать на тележках. Котлы массой более 15 кг разрешается снимать с плиты только вдвоем.

Поверхность должна быть ровной и гладкой, без заусенцев и трещин. Запрещается растапливать плиты легковоспламеняющимися жидкостями (бензином, керосином).

При жарке во фритюре изделия следует обсушить и закладывать в жир по направлению от себя. Наплитные котлы должны иметь плотно прикреплённые ручки.

На производстве обязательно должна быть аптечка с набором медикаментов. При несчастных случаях, связанных с потерей трудоспособности, следует составить акт по форме.

3. Классификация машин для обработки овощей и картофеля

Машины для обработки овощей и классифицируют на:

- сортировочные или калибровочные;- моечные;- для очистки овощей, например, картофелеочистительные;овощерезательные, протирорезательные.

Правила эксплуатации сменного механизма МС25-200 для перемешивания салатов и винегретов

При подготовке к работе сначала в горловину привода устанавливают и закрепляют редуктор. Потом с помощью фланцев присоединяют к нему бачок под углом 45° к вертикали при помощи двух зажимов. Затем в бачок загружают продукты до 8 кг и только потом включают электродвигатель привода. При этом бачок будет вращаться совместно с продуктами со скоростью 28 об/мин, а помещенные в него продукты будут перемешиваться при помощи его ребер.

Перемешивание рекомендуется проводить не более 2 минут. Потом выключают электродвигатель привода, ослабляют винты-зажимы и, провернув редуктор в горловине привода, опрокидывают бачок. Перемешанные продукты выгружаются в подставленную тару.

После разгрузки, вновь устанавливают бачок в рабочее положение, закрепляя редуктор в горловине привода и загрузив продукцией, включают привод, перемешивают следующую порцию продуктов.

После окончания работы отключают электродвигатель привода и только после полной остановки вращения бачка приступают к снятию его для промывки и просушки.

Билет № 8

1. Суповое отделения предназначено для приготовления первых блюд. В соответствии с технологическим процессом рабочие операции можно подразделить на две стадии: варка бульонов и приготовление супов.

Рабочее место оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электросковороду и плиты.

2. Услуги по организации досуга включают:

- организацию музыкального обслуживания;
- организацию проведения концертов, программ варьете;
- предоставление газет, журналов, настольных игр,
- игровых автоматов, бильярда.

3. Основные части и детали машин

Современные машины состоят из большого числа деталей различного назначения. Соединяясь между собой, детали образуют узлы. Основными узлами любой машины, используемой в предприятиях общественного питания, являются:

Станина — служит для установки и монтажа всех узлов машины. Изготавливается она обычно литой или сварной и имеет отверстия для закрепления машины на рабочем месте.

Корпус машины — предназначен для размещения внутренних частей машины — рабочей камеры, передаточного механизма и т.д. Иногда станина и корпус изготавливаются как одно целое.

Рабочая камера — место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами.

Рабочие органы — это узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки.

Передаточный механизм — передает движение от вала двигателя к рабочему органу машины, одновременно обеспечивая требуемые скорость и направление движения. Как правило, в качестве двигателя машины используется электродвигатель.

Билет № 9

1. В обеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастриюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне).

При отпуске заказных первых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами — свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи, консервы. Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75 °С, вторых — 65 °С, соусов — 75⁰С, холодных и сладких блюд — 7⁰-14 °С, заказных блюд — 80⁰С—90⁰С.

2. При составлении меню придерживаются определенных правил расположения закусок и блюд.

Холодные блюда и закуски.

Рыбная гастрономия.

Холодные рыбные блюда.

Салаты и винегреты.

Холодные блюда из мяса.

Холодные блюда из птицы.

Холодные блюда из овощей.

Молочнокислые продукты.

Горячие закуски:

Рыбные, мясные.

Из домашней птицы и дичи (жульены).

Овощные.

Грибные.

Яичные.

Супы:

Прозрачные, заправочные, пюреобразные, молочные, холодные и сладкие.

Вторые блюда:

Рыбные (отварные, припущенные, жареные, запеченные).

Мясные (отварные, жареные, тушеные).

Блюда из домашней птицы и дичи.

Блюда из котлетной массы.

Блюда из субпродуктов.

Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных и мучных изделий.

Блюда из яиц и творога.

Сладкие блюда (горячие, холодные).

Горячие напитки.

Холодные напитки собственного производства.

Мучные кулинарные и кондитерские изделия.

В кафе меню рекомендуется начинать с горячих (не менее 10 наименований) и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.

На специализированных предприятиях меню следует начинать с характерных для них блюд: в чайных – с чая, в чебуречных – с чебуреков, в шашлычных – с шашлыков; в пельменных – с пельменей.

3. Техника безопасности и эксплуатация электрических плит.

Перед началом работы проверить заземление и санитарно-техническое состояние плиты. Для разогрева плиты необходимо установить переключатели в положение «3»(сильный нагрев)после разогрева перевести переключатели до нужной температуры. Жарочная поверхность должна быть ровной, без трещин и находится на одном уровне с бортовой поверхностью. Не допускать попадания жидкости на поверхность плиты ,т.к. они могут потрескаться. После окончания работы отключить плиту и провести санитарную обработку.

Билет № 10

1. Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющих в продаже в течение всего времени работы.

2.Безопасность и охрана труда в овощном цехе

Администрация предприятия обязана обеспечить безопасность работы на всех рабочих участках.

Категорически запрещается допускать к работе на машинах лиц, не знающих правил эксплуатации. У каждой машины должны быть вывешены правила работы и пособия по безопасности труда. Необходимо регулярно проводить с каждым работником текущий инструктаж по правилам эксплуатации оборудования.

Температура в помещении должна быть не ниже 16°C. Сквозняки недопустимы.

Рубильники и предохранители нужно устанавливать закрытого типа. Включать и выключать машины можно только с помощью кнопок «Пуск» и «Стоп», расположенных непосредственно на корпусе машины. Все движущиеся части машин должны быть ограждены, а моторы заземлены. Заменять сменные части и смазывать машины следует лишь при выключенном приводе. Овощи можно проталкивать в загрузочный люк специальным толкачом.

Пол должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды. Производственные столы и ванны должны быть без острых углов, а овощемойки и картофелечистки необходимо ограждать бортиками высотой 10—12 см.

Женщины имеют право поднимать тяжести не более 20 кг (вдвоем 50 кг). Мужчины — до 80 кг. Для перемещения груза большей массы нужно использовать тележки.

Овощи из ванн с водой следует выгружать специальными сетчатыми черпаками или дуршлагами. Вместимость посуды для загрузки овощей в машину не должна превышать 8—10 кг.

Все работники цеха получают спецодежду по установленной норме.

3. Классификация машин

В зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов, машины предприятий общественного питания можно подразделить на несколько групп.

1. **Машины для обработки овощей и картофеля** — очистительные, сортировочные, мочные, резательные, протирочные и т.д.

2. **Машины для обработки мяса и рыбы** — мясорубки, фаршемешалки, рыхлители мяса, котлетоформовки и т.д.

3. **Машины для обработки муки и теста** — просеиватели, тестомесильные, взбивальные и т.д.

4. **Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов** — хлебoreзка, колбасорезка, маслоделители и т.д.

5. **Универсальные приводы** — с комплектом сменных исполнительных машин.

6. **Машины для мытья столовой посуды и приборов.**

7. **Подъемно-транспортные машины.**

Билет № 11

1. **В зависимости от времени функционирования** предприятия общественного питания могут быть *постоянно действующими и сезонными*. **Сезонные** предприятия действуют не весь год, а в весенне-летний период. В местах отдыха открывается большое количество таких предприятий. **Стационарные** предприятия работают весь год независимо от времени года, но в весенне-летний период могут увеличивать число мест на открытом воздухе.

2.

3. Общие сведения о машинах

Машина — это совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой. В зависимости от назначения различают машины — двигатели и рабочие машины.

В зависимости от назначения рабочие машины могут выполнять определенную работу по изменению формы, размеров, свойств и состояния объектов труда. **Объектами труда** в предприятиях общественного питания служат пищевые продукты, подвергающиеся различной технологической обработке — очистке, измельчению, взбиванию, перемешиванию, формированию и т.д.

По степени автоматизации и механизации выполняемых технологических процессов различают машины:

- неавтоматические,
- полуавтоматические,
- автоматические.

В машинах неавтоматического действия загрузка, выгрузка, контроль и вспомогательные технологические операции выполняются поваром, закрепленным за данной машиной.

В машинах полуавтоматического действия основные технологические операции выполняются машиной, ручные остаются только транспортные, контрольные и некоторые вспомогательные процессы.

В машинах автоматического действия все технологические и вспомогательные процессы выполняются машиной. Они используются в составе поточных и поточно-механизированных линий и полностью заменяют труд человека.

Билет № 12

1. **Режим работы** предприятий общественного питания зависит от режима работы обслуживаемых ими контингентов потребителей промышленных предприятий, учреждений, учебных заведений. Это требует от предприятий особенно интенсивной работы в часы наибольшего потока потребителей - в обеденные перерывы, перемены.

2. На **рабочем месте для обработки яиц** устанавливается производственный стол с овоскопом для проверки качества яиц, 4 ванны для их санитарной обработки, подтоварник. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щётки. В крупных цехах может выделяться помещение для боя яиц, где устанавливается устройство Панфилова.

Просеивание муки осуществляется в отдельном помещении или кладовой суточного запаса сырья по соседству с отделом замеса теста. На этом месте в зависимости от мощности цеха устанавливают малогабаритное вибросито ВЭ-350 (800), которое монтируется на производственном столе; машину просеивательную МПМ-800 или сменный механизм МПП-2-1, работающий от универсального привода П-11. Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки или передвижные дежи. Для мешков с мукой устанавливают подтоварник.

3. **Универсальным приводом** называется устройство, состоящее из электродвигателя с передаточными механизмами и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов в виде вала, на котором могут закрепляться и попеременно работать различные по назначению съемные механизмы: мясорубка, взбивалка, овощерезка,

мясорыхлитель и другие машины. Отсюда привод получил свое название — “универсальный”.

Применение УП увеличивает производительность труда, снижает капитальные затраты, увеличивает КПД (коэффициент полезного действия) оборудования и т.д.

В настоящее время промышленность выпускает универсальные приводы П-11 и ПУ-0,6 для различных цехов, а также приводы специального назначения П - 1,1 для сравнительно небольшого ассортимента продукта.

Набольших ПОП, где имеется цеховое деление, используют специализированные универсальные приводы:

— Привод ПМ-1,1 специализированный для мясорыбного цеха.

— Привод ПХ-0,6 специализированный для холодных цехов

— Привод ПГ-0,6 специализированный для горячих цехов.

— Привод П-11 универсальный состоит из двухступенчатого соосного зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя. Частота вращения приводного вала привода составляет 170 и 330 об/мин.

Все приводы и сменные механизмы к ним имеют буквенные и цифровые обозначения. Буква П – обозначает слово привод, У – универсальный, М – мясной цех, Х – холодный цех, Г – горячий цех. Цифры, следующие за буквенными обозначениями, указывают на мощность электродвигателя привода в киловаттах.

Сменные механизмы (МС), комплектуемые к универсальному или специализированным приводам, имеют определенный порядковый номер.

Билет №13

1. Предприятия общественного питания имеют ряд особенностей. Если большинство предприятий других отраслей ограничиваются выполнением лишь одной или двух функций, например, предприятия пищевой промышленности осуществляют функцию производства, предприятия торговли – реализацию продукции, то предприятия общественного питания выполняют **три взаимосвязанные функции:**

- *производство кулинарной продукции;*
- *реализацию кулинарной продукции;*
- *организацию ее потребления.*

2. Организация работы в горячем цехе

Горячий цех является производственным участком ПОП. Здесь осуществляется тепловая обработка продуктов – одна из основных операций технологического процесса приготовления пищи. Горячий цех предназначен для централизованного производства готовых блюд, полуфабрикатов высокой степени готовности, включая готовые охлаждённые блюда, и кулинарных изделий из полуфабрикатов.

В горячем цехе оборудуются технологические линии по приготовлению 1-х и 2-х блюд, соусов и гарниров. Наиболее целесообразна расстановка оборудования тремя параллельными линиями. В средней части цеха в одну линию устанавливают тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него располагаются рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке. На одной линии обрабатываются продукты для первых блюд, на другой – для вторых блюд, соусов, гарниров.

В горячий цех поступают п/ф из всех заготовочных цехов предприятия, поэтому он должен иметь удобную связь с ними. Помещение горячего цеха должно быть расположено рядом с холодным цехом и моечной столовой посуды. Горячий цех должен быть связан непосредственно с раздаточной. Площадь цеха определяется в соответствии с количеством выпускаемых блюд и числом мест в зале, с учетом санитарных норм и правил, разработанных для предприятий различных типов.

Если наПОП залы размещены на нескольких этажах, то целесообразно располагать горячий цех на этаже, где наибольшее число мест в зале. А готовая продукция на этажи в залы доставляется с помощью подъемников. В горячем цехе должно быть обязательно дневное освещение.

Режим работы горячего цеха зависит в основном от загрузки зала и формы отпуска готовой продукции. Важным в организации работы горячего цеха является специализация его работников, которые специализируются на выработке отдельных видов блюд. Наиболее распространенная специализация - приготовление 1-х и 2-х горячих блюд. Поэтому цех делится на два отделения – суповое и соусное.

Организация рабочих мест в горячем цехе

В горячем цехе целесообразно использовать секционное оборудование, которое устанавливается в виде отдельных технологических линий (пристенным или островным способом), на которых организуют рабочие места. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, а в соусном: вторые блюда, гарниры, соусы, горячие напитки. На небольших предприятиях деление на отделения условно. Также в горячем цехе осуществляется тепловая обработка продуктов для приготовления холодных и сладких блюд. НаПОП, где нет мучных цехов, в горячих цехах организуются участки для приготовления двух мучных блюд.

3. В настоящее время промышленность осваивает серийное производство ***секционного модулированного оборудования***, применение которого целесообразно на больших предприятиях общественного питания. Преимущество секционного модулированного оборудования в том, что выпускается оно в виде отдельных секций, из которых можно комплектовать различные технологические линии. Секционное модулированное оборудование имеет единые размеры по длине, ширине и высоте. Такое оборудование устанавливается линейно по периметру или по центру помещения и установленная секция способствует повышению производительности труда и общей культуры на производстве.

Билет № 14

1. Предприятия общественного питания имеют ряд особенностей. ПОП выполняют **три взаимосвязанные функции:**

- ***производство кулинарной продукции;***
- ***реализацию кулинарной продукции;***
- ***организацию ее потребления.***

Кроме этого, изготавливаемая предприятиями общественного питания продукция имеет ограниченные сроки реализации. Так, при массовом изготовлении горячие блюда готовятся на 2 – 3 ч реализации, а холодные – на 1 ч. Это требует выпуска продукции партиями, по мере их потребления.

Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания ***продукции*** очень разнообразный, для его приготовления используются ***разные виды сырья***.

Разнообразие изделий зависит от характера спроса и особенностей обслуживаемого контингента, его профессионального, возрастного, национального состава, условий труда, учебы и других факторов.

Режим работы предприятий общественного питания зависит от режима работы обслуживаемых ими контингентов потребителей промышленных предприятий, учреждений, учебных заведений.

Спрос на продукцию общественного питания подвержен значительным изменениям по временам года, дням недели и даже часам суток. ***Предприятия общественного питания предоставляют кроме услуги питания много других,*** например, организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, услуги по организации досуга, проката посуды и т. д.

2. Состав помещений цеха

В соответствии с технологическим процессом производства кондитерских изделий в цехе выделяются следующие помещения:

- Кладовая и охлаждающая камера суточного запаса сырья.
- Помещение для обработки яиц.
- Отделение для подготовки продуктов (помещение для просеивания муки).
- Отделение для замеса теста.
- Отделение для расстойки дрожжевого теста.

- Отделение для разделки изделий (в цехах малой мощности совмещено с помещением для замеса теста).
- Отделение для выпечки изделий.
- Отделение для приготовления отделочных полуфабрикатов.
- Отделение для отделки изделий.
- Кладовая готовых изделий.
- Охлаждающая камера готовых изделий.
- Кладовая упаковочного материала (коробок).
- Кладовая тары.
- Моечная инвентаря.
- Моечная и сушка кондитерских мешков.
- Помещение начальника цеха.

В кондитерских цехах при ресторанах и кафе-кондитерских выделяют следующие помещения:

- Кладовая суточного запаса сырья.
- Помещение для обработки яиц.
- Помещение основного производства.
- Помещение приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий.
- Моечная инвентаря.

3. **Перед началом работы необходимо проверить:**

- электрическую защиту заземления или зануления;
- наличие резиновых ковриков;
- убедиться в исправности оборудования, его крепления;
- наличие ограждений;
- проверить правильность сборки;
- санитарное состояние;
- работу холостого хода.

Билет №15

1. Рациональное размещение сети ПОП предусматривает создание наибольших удобств населению при организации общественного питания по месту работы, учебы, отдыха и во время передвижений, а также обеспечение высокой эффективности работы самого предприятия. В условиях конкуренции расположение ПОП имеет большое значение, поэтому необходимо учитывать следующие факторы: численность населения города (района); расположение производственных предприятий, административных, социально-культурных и учебных заведений; наличие предприятий розничной сети; покупательскую способность населения и спрос на продукцию общественного питания; принятые нормативы размещения сети ПОП.

Современные города характеризуются высокой концентрацией населения, плотностью жилищной застройки, наличием в большинстве случаев четко обозначенных четырех основных зон – промышленной, жилищно-административной, коммунально-складской и отдыха.

2. Керамическое производство возникло задолго до нашей эры в Египте, затем развивалось в Греции, Италии и других европейских странах. В России производство керамических изделий известно с давних времен доказательством служат остатки печей для обжига, найденные при археологических раскопках на Таманском полуострове.

Фарфоровая посуда обжигается при температуре 1400°С. Фарфоровая посуда имеет белый черепок, обладающий хорошей просвечиваемостью при толщине до 2,5 мм. При лёгком ударе по краю фарфорового изделия оно, издает чистый продолжительный звук. Художественное оформление фарфоровой посуды носит название разделки. В настоящее время применяются следующие виды разделки фарфоровой посуды: белье (без украшения), крытье, лента, отводка, штамп, трафарет. Эти виды разделки относятся к живописи.

Фаянсовая посуда используется в кафе, столовых, закусочных. Фаянсовая посуда имеет пористый черепок, способный впитывать влагу. Фаянсовая посуда имеет меньшую

механическую прочность, поэтому для обеспечения прочности фаянсовую посуду делают толще, чем фарфоровую.

3. Нагрев воды осуществляется тенями, реле давления срабатывая отключает тены парогенератора тем самым защищает тены от перенагрева. На панели управления мармита для вторых блюд загорается красная сигнальная лампочка.

Билет №16

1. **Закусочная** - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей. Услуга питания закусочной зависит от специализации.

Закусочные разделяют по ассортименту реализуемой продукции:

• **общего типа;**

• **специализированные** (сосисочная, пельменная, позная, блинная, пирожковая, пончиковая, шашлычная, чебуречная, чайная, пиццерия, гамбургерная и т.д.).

Закусочные должны иметь высокую пропускную способность, от этого зависит их экономическая эффективность, поэтому их размещают в оживленных местах, на центральных улицах городов и в зонах отдыха. Закусочные относятся к предприятиям быстрого обслуживания, поэтому должно применяться самообслуживание.

В крупных закусочных могут организовываться несколько раздаточных самообслуживания. Иногда секции раздаточных располагают уступами, каждая секция реализует продукцию одного наименования со своим расчетным узлом, это ускоряет обслуживание потребителей, которые имеют мало времени.

Торговые залы оборудуются высокими столами с гигиеническим покрытием. Оформление залов также должно отвечать определенным требованиям эстетики и санитарии. Из столовой посуды допускается применение посуды из алюминия, фаянса, прессованного стекла.

По стандартным требованиям закусочные могут не иметь вестибюля, гардероба, туалетов для посетителей.

Площадь залов в закусочных должна соответствовать нормативу - 1,6 м на одно посадочное место.

2. **Виды столовой посуды и столовых приборов**

На ПОП используется посуда видов: фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная, пластмассовая. Ассортимент и количество столовой посуды регламентируется на основании нормативов исходя из типа предприятия, вместимости залов и количества выпускаемой и реализуемой продукции, режима работы, форм обслуживания. Нормативы определены с учётом трёх, трёх с половиной комплектов на место. Такое количество посуды обеспечивает бесперебойное и качественное обслуживание потребителей.

Фарфоровая посуда наиболее изящна, отличается легкостью, прозрачностью, она в основном применяется в ресторанах, кафе с обслуживанием официантами. В ресторанах и барах «люкс» и высшего класса используется фирменная посуда, изготовленная по специальному заказу. Она имеет фирменный знак – эмблему предприятия или фирменный рисунок.

Фаянсовая посуда в отличие от фарфоровой непрозрачная, с более толстыми стенками; применяется в основном в кафе, столовых, закусочных.

Керамическая посуда – майоликовая и гончарная, основным сырьем для ее изготовления служит глина. Майоликовые изделия покрывают снаружи и изнутри глазурью. Гончарная посуда имеет естественную окраску. Керамическая, а также деревянная посуда применяется, как правило, для подачи национальных блюд и напитков на специализированных предприятиях.

Металлическая посуда используется для приготовления и подачи горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих сладких блюд и напитков.

Стеклянная и хрустальная посуда используется для подачи алкогольных и безалкогольных напитков, десерта, фруктов.

Посуда из пластмасс применяется для обслуживания пассажиров морского, воздушного и железнодорожного транспорта.

Столовая посуда должна быть гигиеничной, прочной, удобной по форме, определенных размеров, единого стиля. Не разрешается применение посуды с трещинами, отколами.

Столовые приборы могут быть изготовлены из мельхиора, нержавеющей стали и алюминия. Наиболее распространены приборы из нержавеющей стали. Современные приборы – ложки, ножи, вилки имеют удобную форму.

При обслуживании банкетов и приемов используют посуду и приборы из мельхиора, и сортовую посуду из хрусталя.

3. *Тепловое оборудование* для обработки продуктов классифицируется по следующим основным признакам: **способу обогрева, технологическому назначению, источникам тепла.**

По способу обогрева оборудование делится на оборудование с **непосредственным** и **косвенным** обогревом. Непосредственный обогрев — это передача тепла через разделительную стенку (плита, кипятильник). Косвенный обогрев — это передача тепла через промежуточную среду (пароводяная рубашка котла). **По технологическому назначению** тепловое оборудование делится на **универсальное** (эл. плита) и **специализированное** (кофеварка, пекарский шкаф).

По источникам тепла тепловое оборудование делится на **электрическое, газовое, огневое и паровое.**

Билет № 17

1. *Столовая* – общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее обеденную продукцию массового спроса в соответствии с разнообразным по дням меню. Услуга питания столовой представляет собой услугу по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента (рабочих, школьников, туристов и пр.), а также по созданию условий для ее реализации и потребления.

Столовые различают:

- **по ассортименту реализуемой продукции** - общего типа и диетическая;
- **по обслуживаемому контингенту потребителей** - школьная, студенческая, рабочая и др.;
- **по месту расположения** - общедоступная, по месту учебы, работы.

Столовые должны иметь вывеску с указанием организационно-правовой формы, часов работы. В оформлении торговых залов используются декоративные элементы, создающие единство стиля. В столовых применяют мебель стандартную облегченных конструкций, соответствующую интерьеру помещения, столы должны иметь гигиенические покрытия. Столовая посуда применяется фаянсовая, стеклянная из прессованного стекла. Помещения для потребителей имеют вестибюль, гардероб, туалетные комнаты. Площади обеденных залов должны соответствовать нормативу - 1,8 м на одно посадочное место.

2. Организация работы в холодном цехе имеет ряд особенностей. Здесь готовится широкий ассортимент продукции, осуществляется большой объем работ по кулинарной обработке продуктов, порционированию и оформлению готовых блюд, причём большинство блюд не подвергается т/о. Поэтому в цехе необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации технологического процесса.

Организация рабочих мест в холодном цехе

Для оборудования холодных цехов в настоящее время промышленность выпускает модулированные секции-столы с охлаждаемым шкафом и горкой для хранения компонентов холодных блюд.

Кроме того, выпускаются модулированные секции-столы со встроенной моечной ванной, над которой укреплен смеситель для холодной и горячей воды с гибким шлангом и душевой насадкой. Под крышкой стола – выдвижные ящики для хранения посуды и вспомогательная полка.

НаПОП из сладких блюд обычно реализует желе, муссы, компоты, фрукты, консервированные и свежие, мороженое с фруктами и вареньем, взбитые сливки, а также молочные коктейли и напитки. Для изготовления этих блюд и напитков выделяются специальные инструменты и приспособления, и отводится стол, расположенный у окна. Перед началом работы повар делает заготовки сладких блюд для обслуживания потребителей в час-пик. Необходимый для работы инвентарь должен находиться на инвентарной полке. Запас продуктов размещается в холодильном шкафу.

Мясные, рыбные заливные блюда готовят на разных столах. Рабочее место должно быть оснащено необходимыми инструментами и инвентарём: формочками, ножами для фигурной нарезки овощей, мяса, рыбы, разливательными ложками и т.д. Разделочные доски и ножи для сырых и вареных продуктов, мяса, рыбы должны иметь соответствующую маркировку. В числе блюд и закусок, приготавливаемых в холодных цехах, большой удельный вес занимают салаты и винегреты. Продукты для их приготовления должны храниться на рабочем месте повара, как в целом, так и в нарезанном виде при соответствующем температурном режиме (4 - 8°C).

В связи с этим большое значение приобретает применение оборудования, которое обеспечивает рациональную организацию рабочих мест повара, выполнения требований температурного режима при хранении продукта и приготовлении различных блюд и закусок. Для приготовления салатов и винегретов в крупных холодных цехах может быть использована линия, включающая несколько секций – столов с охлаждаемой поверхностью, низкотемпературные секции и холодильный шкаф.

Повара 3 разряда подготавливают продукты, входящие в состав блюд; 4 разряда занимаются соединением компонентов, заправкой и доведением до готовности блюд массового спроса, порционируют и оформляют блюда; 5 разряда осуществляют приготовление и оформление наиболее сложных блюд (заливных, желе, муссов и т. д.).

3. В каких случаях эксплуатация СВЧ- шкафа запрещена?

- при повреждении шнура питания;
- при повреждении защитной сетки двери, деформации или повреждении рабочей камеры, двери, механизма фиксации;

Категорически запрещается устранять самостоятельно какие либо неисправности печи, возникающие в процессе работы.

Билет № 18

1. **Кафе** - предприятие общественного питания, предназначенное для организации отдыха потребителей. Ассортимент реализуемой продукции по сравнению с рестораном ограниченный. Реализует фирменные, заказные блюда, мучные кондитерские изделия, напитки, покупные товары. Блюда в основном несложного приготовления, расширенный ассортимент горячих напитков (чай, кофе молоко, шоколад и др.).

Кафе различают:

- **по ассортименту реализуемой продукции** - кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная;
- **по контингенту потребителей** - кафе молодежное, кафе детское;
- **по методу обслуживания** - самообслуживание, обслуживание официантами.

Кафе на классы не делятся, поэтому ассортимент блюд зависит от специализации кафе.

Универсальные кафе с самообслуживанием реализуют прозрачные бульоны из первых блюд, вторые блюда несложного приготовления: блинчики с различными начинками, яичница, сосиски, сардельки с несложным гарниром.

Кафе с обслуживанием официантами в своем меню имеют фирменные, заказные блюда, но в основном быстрого приготовления. Составление меню и соответственно запись начинается с горячих напитков (не менее 10 наименований), затем пишут холодные напитки, мучные кондитерские изделия (8-10 наименований), горячие блюда, холодные блюда.

Кафе предназначено для отдыха посетителей, поэтому большое значение имеет оформление торгового зала декоративными элементами, освещение, цветовое решение. Микроклимат поддерживается системой приточно-вытяжной вентиляции. Мебель

применяется стандартная облеженных конструкций, столы должны иметь полиэфирное покрытие. Столовая посуда применяется металлическая из нержавеющей стали, полуфарфоровая, фаянсовая, сортовая стеклянная.

В кафе кроме торговых залов должны быть вестибюль, гардероб, туалетные комнаты для посетителей.

Норма площади на одно посадочное место в кафе - 1,6 м.

2. В ресторанах для сервировки стола используют хрустальную и стеклянную посуду для винно-водочных изделий и различных напитков. Стеклянная посуда вырабатывается из стекломассы, получаемой путем плавления кварцевого песка в смеси со щелочным и другими основными окислами. Стеклянные изделия изготавливаются методами прессования, выдувания, литья. Широкое применение нашла цветная стеклянная посуда, при ее изготовлении в стекломассу добавляют красящие вещества – люстрин, кобальт и др. Стеклянная посуда дешевле хрусталя и поэтому рекомендуется для применения повседневного обслуживания.

Для торжественных случаев – приемов, банкетов используется хрустальная посуда. Для производства хрусталя используют лучшие сорта стекла, добавляя в стекломассу свинец и серебро. Хрустальная посуда отличается высокой прозрачностью, игрой света, отражающегося в гранях, и звоном. Существуют различные отделки хрусталя: гравировкой – неглубокий рисунок. Качество хрусталя характеризуется алмазными гранями. Простой ромбовидный рисунок – четыре алмазные грани, сложный – с мелкой сеткой граней.

Выпускают стеклянную посуду в большом ассортименте, она служит для подачи различных видов холодных сладких блюд и напитков. Емкость бокалов, рюмок зависит от крепости напитка: чем крепче напиток, тем меньше рюмки.

3. Каждую машину или тепловой аппарат завод-изготовитель снабжает *технической документацией — эксплуатационной и ремонтной*. Положение о системе технического обслуживания и ремонта торгового — технологического оборудования *введено в действие с 1 января 1981 года*, которое устанавливает содержание указанных документов.

Эксплуатационная документация содержит руководство по эксплуатации, инструкции по технике безопасности, памятку по обращению с изделием, паспорт, формуляр и приложения (акты гарантийного ремонта).

Паспорт — в нем указывается марка, заводской номер, назначение, краткая характеристика, комплектность и заключение о приемке оборудования.

Формуляр — документ, в котором приводятся основные параметры и технические данные изделия, общие сведения, комплектность поставки, гарантийные обязательства, сведения о хранении, консервации, приемке и упаковке изделий, список возможных неисправностей в процессе работы и методы их ремонта. Формуляр служит для ведения учета работы оборудования, неисправностей, норм расхода на ремонт и обслуживание за рабочий период.

К *ремонтной документации* относятся:

- руководство по капитальному ремонту,
- нормы расхода материалов на ремонт и количество запасных частей.

Вся технологическая документация, полученная с изделием, должна обязательно храниться на предприятии общественного питания у лиц, которые получили и несут материальную ответственность за данную машину.

Билет № 19

1. **Ресторан** - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга. В зависимости от качества предоставляемых услуг, уровня и условий обслуживания рестораны делятся на классы: люкс, высший, первый.

Обслуживание в ресторане представляет собой услугу по изготовлению, реализации и организации потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления из различных видов сырья, покупных товаров, винно-водочных изделий, оказываемую квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях

повышенной комфортности и материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга. Некоторые рестораны специализируются на приготовлении блюд национальной кухни и кухни зарубежных стран.

Рестораны предоставляют потребителям, как правило, обеды и ужины, а при обслуживании участников конференций, семинаров, совещаний - полный рацион питания.

Также полный рацион питания отпускают потребителям рестораны при железнодорожных вокзалах, аэропортах, гостиницах. Рестораны организуют обслуживание банкетов различных видов, тематических вечеров. Рестораны предоставляют населению дополнительные услуги: услуга официанта на дому, заказ и доставка потребителям кулинарных, кондитерских изделий, в том числе в банкетном исполнении; бронирование мест в зале ресторана; прокат столовой посуды и др.

2. Услуги по организации досуга включают:

- организацию проведения музыкального обслуживания;
- организацию проведения концертов, программ варьете;
- предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда и др.

Обслуживание потребителей осуществляется метрдотелями, официантами.

3. Как осуществляется нагрев жира во фритюрнице?

Нагрев жира осуществляется тенями, погруженными непосредственно в его объем. Тены установлены на специальном держателе, что позволяет вынимать их из ванн для санитарно технического осмотра.

Билет № 20

1. Бар - предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные напитки, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные и булочные изделия, покупные товары. Бары подразделяются на классы: люкс, высший и первый.

Бары различают:

- **по ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления** — молочный, пивной, кофейный, коктейль-бар, гриль-бар и др.;
- **по специфике обслуживания потребителей** - видео-бар, варьете-бар и др.

Обслуживание в баре представляет услугу по приготовлению и реализации широкого ассортимента напитков, закусок, кондитерских изделий, покупных товаров, созданию условий для их потребления у барной стойки или в зале.

Обслуживание в барах осуществляется метрдотелями, барменами, официантами, имеющими специальное образование и прошедшими профессиональную подготовку.

Бары должны иметь световую вывеску; для оформления залов используют декоративные элементы, создающие единство стиля. Микроклимат поддерживается кондиционированием воздуха или приточно-вытяжной вентиляцией. Обязательная принадлежность бара - барная стойка высотой до 1,2 м и табуреты с вращающимися сиденьями высотой 0,8 м. В зале столы с мягким или полиэфирным покрытием, кресла мягкие с подлокотниками. Требования к посуде такие же, как и в ресторанах: используется посуда из мельхиора, нейзильбера, нержавеющей стали, фарфорофаянсовая, хрустальная, стеклянная высших сортов.

2. Металлическая посуда используется для приготовления и подачи блюд с производства в зал. Она способствует поддержанию пищи в горячем состоянии.

Металлическая посуда подразделяется на изделия из мельхиора, нейзильбера, нержавеющей стали, алюминия. Посуда из мельхиора и нейзильбера в основном применяется в ресторанах и барах, она обладает лучшими теплопроводными и эстетическими свойствами. Мельхиор — это сплав меди (до 80%) и никеля (18 – 20%), в состав нейзильбера входят медь (61,5 %), никель (16,5 %) и цинк (22 %). Для повышения противокоррозийной стойкости изделия из мельхиора и нейзильбера покрывают тонким слоем серебра или никеля (0,3—05 мм).

Посуда из нержавеющей стали, применяется в ресторанах, барах, кафе и других типах предприятий общественного питания. Эта посуда отвечает санитарно-гигиеническим нормам обслуживания.

Посуда из алюминия применяется в закусочных, столовых в ограниченном ассортименте (миски, баранчики, блюда, кружки питьевые и др.). К посуде из алюминия относятся тарелочки и формочки из фольги одноразового пользования.

Металлическая посуда применяется в широком ассортименте.

3. Пароварочные шкафы предназначены для варки продуктов на пару. В этих аппаратах обогрев продуктов осуществляется “острым паром”, т.е. путем непосредственного соприкосновения с продуктами насыщенного пара. Пар при этом конденсируется и отдает теплоту парообразования обрабатываемому продукту.

Для приведения аппарата в рабочее состояние сначала открывают входной вентиль для заполнения парогенератора водой. Только после заполнения парогенератора водой до заданного уровня можно включать электрические нагреватели путем установки пакетного переключателя на тах мощность.

При t в рабочих камерах = 95...96°C в секции загружают посуду с продуктами.

Овощи рекомендуется варить в перфорированных ёмкостях, мясо — в емкости со сплошным дном, помещая ее верхнюю камеру, котлеты, сосиски, сардельки в перфорированную ёмкость, рыбу и рыбное филе — как в перфорированную, так и неперфорированную ёмкость.

Билет № 21

1. Правила приёмки товаров по качеству и количеству является важной составной частью складского технологического процесса, она предусматривает проверку выполнения поставщиками договорных обязательств по количеству и качеству.

Приёмка товаров производится материально-ответственным лицом. Она включает в себя следующие операции:

- проверка количества и качества поступивших товаров;
- оформление приёмки соответствующими документами;
- принятие товара на учёт.

Порядок приёмки товара определяется сторонами по договорам поставки. Груз, поступивший на склад каким-либо видом транспорта, первоначально принимают, руководствуясь действующими на транспорте правилами, установленными соответствующими документами.

Такая приёмка проводится с целью проверки соответствия физически поставленного на склад количества товара количеству, указанному в транспортных и сопроводительных документах (счёту-фактуре, спецификации, описи, упаковочным ярлыкам), а также условием договора. Если товары поступили без сопроводительных документов или части из них, то их отсутствие не приостанавливает приёмку, в этом случае составляется акт о фактическом наличии товаров и в нём указывается и в нём указывается, какие документы отсутствуют.

Место приёмки товара зависит от способа их доставки, и она может производиться: - на складе получателя, - на складе поставщика, - в месте вскрытия опломбированных или в месте разгрузки неопломбированных транспортных средств, контейнеров.

Приёмка товаров осуществляется в определённые сроки. Товары, поступившие в открытой таре или повреждённой, или без неё, должны быть приняты в момент получения от поставщика, но не позднее сроков, установленных для разгрузки. В эти же сроки принимают товары, поступившие в испорченной таре. Окончательная приёмка товаров производится по массе нетто и количеству товарных единиц. Одновременно с приёмкой товара производится вскрытие тары в каждом месте, но не позднее 10 дней, а по скоропортящимся товарам не позднее 24 ч с момента получения товара. Работники склада обеспечивают точное определение количества поступивших товаров, т. е. их массы, количества мест (ящиков) оно определяется в тех же единицах измерения, которые указаны в сопроводительных документах. Причём, если в документах указана масса товара и количество мест, то получатель при приёмке должен проверить то и другое. В случае обнаружения недостачи, дальнейшая приёмка приостанавливается, обеспечивается сохранность товара, и

принимаются меры по предотвращению смешивания их с другими однородными товарами. О выявленной недостатке товара осуществляется акт за подписями лиц, производивших приёмку товаров.

Если при приёмке товаров будут выявлены несоответствия массы брутто отдельных мест, массы, указанной в сопроводительных документах, то вскрытие тары производится не должно.

2. На предприятиях, стилизованных под старину и специализирующихся на приготовлении блюд национальной кухни, применяют **деревянную посуду**, хлебницы для подачи хлеба, пирогов; соусники, приборы для специй; тарелки и блюда для холодных блюд и закусок, десерта, фруктов; кружки для напитков собственного производства; бокалы для прохладительных напитков; ложки столовые и разливательные.

Деревянную посуду изготавливают из твердых пород дерева; ее пропитывают для прочности специальным раствором и покрывают лаком. В ресторанах, специализирующихся на приготовлении блюд русской кухни, хлеб, рожки могут подавать на разных досках. Часто деревянная посуда расписывается хохломской росписью.

Посуда и приборы из полимерных материалов обладают ценными свойствами: малый удельный вес, высокая прочность, коррозионная стойкость химическая стойкость. Это обусловило их применение, особенно в предприятиях, расположенных в зонах отдыха.

Самыми распространенными полимерными материалами, допущенными санитарно-эпидемиологическими органами Министерства здравоохранения РФ для использования пищевой промышленностью, являются мелалит, поликарбонат, полиэтилен высокого давления, полистирол, полипропилен некоторых марок. Так, посуда из мелалита используется на линиях гражданского флота. Из полимеров используются тарелки, блюда, чашки, подносы, рюмки-подставки для яиц, креманки для сладких блюд, приборы для специй, сахарницы, вазы для фруктов и цветов, салфетницы, столовые приборы.

Для обслуживания банкетов-приемов по типу «фуршет» и «коктейль» применяют пластмассовые шпажки-вилочки для подачи бутербродов канапе и других мелких закусок.

3. Правила эксплуатации фритюрниц

Перед началом работы проверяют санитарное и техническое состояние фритюрниц. После осмотра закрывают сливной кран и заливают ванную жиром до отметки на стенке ванны. После включения фритюрницы и загорания желтой сигнальной лампочки полуфабрикаты, заложенные в корзину, осторожно опускают в ванную для жаренья. Потом корзину с готовыми продуктами вынимают из ванны и вешают на скобу для стекания излишков жира в ванну.

После окончания работы фритюрницу отключают, а остывший жир сливают через сливной кран в бачок и проводят санитарную обработку.

Жир, содержащий более 1% вторичных продуктов окисления, для дальнейшего использования непригоден. Во фритюре жир можно использовать не более 40 часов работы, после чего его заменяют на новый.

Билет № 22

1. Нарушение установленных правил и режимов хранения, транспортировки и отпуска товаров может привести к товарным потерям. Они делятся на **два вида: нормируемые и ненормируемые.** Нормируемые потери находятся в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив). Естественная убыль происходит в результате изменений физико-химических свойств продуктов при хранении. Нормы естественной убыли устанавливаются на все виды продуктов. Естественная убыль списывается в период инвентаризации, если на складе обнаружена недостача. Расчеты по естественной убыли составляет бухгалтерия и утверждает директор предприятия.

К ненормируемым потерям относятся бой, порча продуктов. Эти потери возникают в результате неудовлетворительных условий перевозки и хранения продуктов, а также вследствие бесхозяйственности работников кладовых. Потери от боя и порчи продуктов оформляются актом не позднее следующего дня после их установления. Стоимость испорченных продуктов взыскивается с виновных лиц.

2. Столовое белье

НаПОП используют различные виды столового белья.

К основным видам белья относят:

- скатерти, - ручки, - салфетки, - полотенца.

Столовое белье изготавливают из льняных тканей, они отличаются большей прочностью и гигиеничностью по сравнению с хлопчатобумажными, поверхность льняных тканей более гладкая, вследствие чего они меньше загрязняются, легко отстирываются, отличаются эти ткани белизной и шелковистым блеском.

НаПОП используют *белые льняные и хлопчатобумажные* камчатные скатерти с крупноузорчатым (жаккардовым) переплетением. Края скатертей бывают подрубленными, с ажуром (мережки по краям). По *цвету*, скатерти бывают белыми и цветными. *Белые* скатерти придают залу торжественный вид, их применяют при всех видах обслуживания; *цветные* скатерти применяют в основном при организации банкета-чай, банкета-кофе.

По виду скатерти делят на обычные и банкетные.

Обычные скатерти — размером 173 x 173 см; цветные – 135 x 135 см, 150 x 150 см. В настоящее время очень распространены нижние и небольшие верхние скатерти напероны для накрытия столов. Напероны могут быть квадратными, прямоугольными, круглыми, овальными.

Банкетные скатерти выпускают размером 173 x 208, 173 x 250, 173 x 280, 173 x 500 см.

В ресторанах используется также банкетное полотно белое шириной 173 и 140см, из него шьют скатерти необходимой длины до 12 м. Практически целесообразно вместо одной скатерти длиной 10 – 12 м иметь две по 5 м. В ресторанах «люкс» и высшего класса столовое белье часто изготавливают на фабриках по индивидуальному заказу с учетом особенностей интерьера зала; на каждом виде столового белья изображается название ресторана или его эмблема.

При накрытии стола для банкетов широко используют так называемые юбки – ткань, покрывающую стол от столешницы до самого пола.

Салфетки. Рисунок салфеток и скатертей должен быть одинаковым. На предприятия, как правило, поступают салфетки столовые белые с ажуром 46 x 46 см и цветные с ажуром 35 x 35 см. Вместо скатерти на полированные столы используют салфетки для покрытия 50 x 35 см.

Подносы застилают салфетками из мягкой хлопчатобумажной ткани, размеры которых должны соответствовать размерам подносов.

Салфетки хлопчатобумажной ткани размером 25x25 см используют для вытирания пальцев после употребления некоторых блюд: цыпленка-табака, раков и др. Их подают влажными, горячими, сложенными вчетверо на пирожковой тарелке.

Ручники изготавливают из белой льняной ткани. Сложенный вчетверо ручник размером 35 x 85 см используется для подачи блюд. **Полотенца** для полирования посуды и приборов изготавливают размером 100x40 см из мягкой хлопчатобумажной ткани, которая легко впитывает влагу. На новое белье ставится штамп предприятия несмываемой краской в одном из его углов или вышивают цветными нитками метку. На банкетные скатерти ставят две метки на противоположных концах по диагонали и обозначают длину в метрах.

Выстиранное столовое белье должно быть хорошо подкрахмалено и выглажено. Скатерти складывают, используются специальные приемы: скатерть складывают по длине, проглаживают основную складку, затем снова складывают по длине скатерти, после чего складывают два раза поперек, начиная с середины. Салфетки складывают пополам и проглаживают.

3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ.

Предназначена для жарки мясных и рыбных продуктов, а также запекания овощных и крупяных блюд. К работе допускаются лица знающие устройство шкафа и т/б. Необходимо проверить исправность заземления и санитарную обработку шкафа. Затем установить лимб регулятора на необходимую температуру и включают шкаф на сильный нагрев. Загораются сигнальные лампы, после нагрева до заданной температуры сигнальные лампы гаснут.

Осторожно открыть дверцы шкафа и установить противни и повернуть переключатель на нужную температуру. После окончания работы проводят санитарную обработку.

Билет № 23

1. *Естественная убыль* происходит в результате изменений физико-химических свойств продуктов при хранении. Нормы естественной убыли устанавливаются на все виды продуктов. Естественная убыль списывается в период инвентаризации, если на складе обнаружена недостача. Расчеты по естественной убыли составляет бухгалтерия и утверждает директор предприятия.

2. *Ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды*

Тарелка пирожковая (для хлеба) диаметром от 17 – 18 см применяется для подачи хлеба, пирожков, тостов, расстегаев.

Тарелка закусочная диаметром 20 – 24 см используется для подачи холодных блюд и закусок, а также некоторых горячих закусок (блинов).

Тарелка глубокая десертная диаметром 20 – 22 см и вместимостью **250 см³** служит для подачи сладких супов, десертных блюд со сладкими соусами, ягод с молоком; имеет рисунок (фрукты, цветы).

Тарелка мелкая десертная диаметром 20 – 22 см применяется при подаче сладких горячих блюд (пудингов, яблок, жаренных в тесте, и др.).

Тарелка сервировочная диаметром 30 – 33 см.

Тарелка мелкая столовая с диаметром 27 – 29 см применяется для подачи вторых горячих блюд. Если блюда с производства отпускают в этих тарелках, то их накрывают посеребренными крышками «клоше».

Тарелка-менажница – применяется для фондю, (блюда из сыра, вина и белого хлеба), а также для подачи гарниров и салатов.

Тарелка-кокиль — для холодных и горячих закусок, таких, как устрицы, салаты, небольших порций горячих блюд.

Глубокая столовая тарелка диаметром 24 – 27 см вместимостью 500 см³ для подачи горячих и холодных первых блюд порциями; диаметром 20 см и вместимостью 250 см³ – для подачи супов полу порциями.

Блюда круглые, овальные, четырехугольные вместимостью 10 – 12 порций диаметром 40 – 45 см для подачи холодных рыбных, мясных блюд, бутербродов канапе, холодных блюд из птицы, дичи (рис. 7, 8).

Салатники выпускаются одно двух-, четырех- и шестипорционные квадр., треуг., овальной и круглой формы, вместимостью 120, 240, 360, 480, 720 и 1000 см³. Используют их для подачи салатов, солений маринадов, натуральных овощей.

Вазы салатные диаметром 240 мм применяют при групповых обслуживаниях для подачи салатов, натуральных овощей и других холодных блюд (рис. 9, 10).

Селедочницы изготавливают одно- и двухпорционные. Имеют продолговатую форму; применяют для подачи сельди и рыбных консервов в масле (рис. 11).

Суповые миски с крышками (на 4, 6, 8, 10 порций) при групповом обслуживании (рис 12).

Соусники вместимостью 100, 200 и 400 см рассчитаны на 1 – 4 порции, обычно имеют оттянутый носок и ручку. Предназначены они для подачи холодных соусов и сметаны (рис. 13).

Хренницы на 100 и 200 см³ выпускаются с крышками, применяют для подачи соуса хрена.

Рюмка-подставка диаметром 50 мм - для подачи сваренных всмятку яиц.

Приборы для специй и приправ – солонки, перечницы, перечницы, горчицницы — выпускаются в виде комплектов или раздельно (рис. 14).

Чашки бульонные с блюдцами на 350 – 400 см³ для подачи бульонов, супов-пюре.

Чайные чашки (200 – 250 см³) используются для подачи чая, кофе с молоком, какао, шоколада.

Кофейная чашка (75 и 100 см³) предназначена для подачи черного кофе и кофе по-восточному (рис. 15).

Пиала и кисэ являются разновидностью чашек и применяются в ресторанах с национальной кухней народов Средней Азии. **Пиалы** выпускаются вместимостью 220, 250, 350 и 400 см³ для подачи зеленого чая, кумыса.

Кисэ на 900 см³ используют для подачи плова, лагмана и др. (рис. 16).

Кофейники, чайники, сливочники, молочники служат для подачи различных видов горячих напитков.

Чайники для заваривания чая выпускаются вместимостью от 100 до 600 см³.

Чайники доливные предназначены для кипятка при подаче чая парами (в двух чайниках) вместимостью от 800 до 1000 см³.

Кофейники на 200, 500 и 1000 см³ служат для подачи черного кофе при групповом обслуживании.

Сливочники и молочники на 1 – 4 порции используют для сливок и молока к кофе, чаю. Сливочники выпускаются емкостью 50 – 200 см³, молочники – 100 – 400 см³ (рис. 17, 18).

Сахарницы вместимостью 100, 200 и 400 см³ используются для подачи кускового сахара.

Розетки (блюдца) диаметром 90 мм предназначены для подачи варенья, джема, меда, лимона.

Вазочка для бумажных салфеток используется при сервировке столов в предприятиях с самообслуживанием. Пепельницы выпускаются из фаянса и керамики, имеют различную форму, соответствующую стилю основной столовой посуды.

Керамическая посуда используется на предприятиях с национальной кухней; по виду, назначению, размерам соответствует обычной посуде из фарфора, фаянса.

Керамические горшочки вместимостью 100—150 см³ используют для приготовления и подачи горячих закусок; вместимостью 500 см³ с крышками применяют для приготовления и подачи первых блюд (шей суточных, супов-пяти).

Керамические тарелки, бокалы используют для сервировки столов стилизованных предприятий.

Керамические кружки, кувшины применяют для подачи напитков.

Декоративные вазы для цветов, подсвечники используют в оформлении интерьеров залов.

3. Фритюрницы — это специализированные жарочные аппараты, предназначенные для жарки кулинарных и кондитерских изделий в большом количестве жира, нагретого до температуры 160 - 1800°С.

Нагрев жира осуществляется тенами, погруженными непосредственно в его объем. Регулирование температуры нагрева жира происходит автоматически с помощью терморегулятора ТР-200. На передней верхней части фритюрницы расположены сигнальные лампы и пакетный переключатель.

Зелёная лампа показывает включение в работу тенев, а желтая — по достижении заданной рабочей температуры жира.

Жаренье продуктов производится в сетчатой корзине из нержавеющей стали, погружаемой в жарочную ванну с горячим маслом. Корзина имеет ручки и крючок, с помощью которого она подвешивается на скобу для стекания масла.

Билет № 24

1. Нормируемые потери находятся в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив). *Естественная убыль* происходит в результате изменений физико-химических свойств продуктов при хранении. Нормы естественной убыли устанавливаются на все виды продуктов. Естественная убыль списывается в период инвентаризации, если на складе обнаружена недостача. Расчеты по естественной убыли составляет бухгалтерия и утверждает директор предприятия.

К ненормируемым потерям относятся бой, порча продуктов. Эти потери возникают в результате неудовлетворительных условий перевозки и хранения продуктов, а также вследствие бесхозяйственности работников кладовых. Потери от боя и порчи продуктов оформляются актом не позднее следующего дня после их установления. Стоимость испорченных продуктов взыскивается с виновных лиц.

2. Столовые приборы делят на две группы: основные и вспомогательные. Основные приборы служат для приема пищи, вспомогательными приборами официанты раскладывают блюда.

К основным приборам относят закусочный, рыбный, столовый, десертный, фруктовый.

Прибор закусочный состоит из вилки и ножа; применяется при подаче холодных блюд и закусок, а также к некоторым горячим закускам — к ветчине жареной, блинам и др. Отличается от столового прибора меньшим размером.

Прибор столовый состоит из вилки, ножа и ложки, используется при сервировке для подачи первых и вторых блюд. Ложка и вилка могут применяться также для раскладки блюд при отсутствии специального прибора. Нож может иметь зубчатое остриё.

Прибор рыбный включает вилку с четырьмя короткими зубцами и углублением для отделения костей и лопатообразный тупой нож, применяется при сервировке стола для подачи рыбных горячих блюд.

Прибор десертный состоит из ложки, вилки и ножа. По размеру вилка и нож меньше закусочных; предназначен для десерта. Кроме того, ложка может подаваться к бульону, отпускаемому в чашке, используют при подаче салата

Ложки — чайная, кофейная подаются к соответствующим напиткам; ложка кофейная отличается от чайной меньшими размерами.

Прибор фруктовый — вилка и нож отличается от десертных меньшими размерами; нож с острым коротким лезвием, напоминает лезвие перочинного ножа.

3. Установить шнек, подрезную решетку, двухсторонний нож, ножевую решетку, двухсторонний нож, ножевую решетку, упорное кольцо, завинтить нажимную гайку. Проверить на холостом ходу, нарезать мясо кусками 50-200 гр., проталкивать толкачем

равными частями не допуская перегруза. После работы выключить и разобрать для санитарной обработки.

Билет № 25

1. Санитарно-гигиенические требования:

- для соблюдения санитарных правил стены в складских помещениях должны быть защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской, а стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой для систематической влажной уборки;
- освещение в кладовых овощей и охлаждаемых камерах должно быть только искусственным, в других складских помещениях освещение кроме искусственного может быть и естественным; коэффициент естественного освещения 1:15 (соотношение площади окон к площади пола), норма искусственного освещения – 20 Вт на 1 м²;
- вентиляция в складских помещениях должна быть естественной и механической (вытяжной);
- полы должны обеспечивать безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств.

2. **К вспомогательным приборам** относят приборы, предназначенные для нарезки и раскладки блюд.

Нож для масла отличается от других видов ножей тем, что имеет расширенное основание.

Нож-вилка для нарезки и раскладки сыра имеет серповидную форму с зубцами на конце.

Нож и вилка для нарезки и раскладки лимона — вилка имеет два острых зубца, нож — зигзагообразное лезвие, что облегчает нарезку лимона.

Вилка двухрожковая служит для раскладки сельди.

Вилка-лопатка имеет широкое основание в виде лопатки с прорезями используется для перекалывания шпрот, сардин.

Прибор для разделки раков, крабов, омаров состоит из двух одинаковых маленьких вилок, соединённых между собой перпендикулярно и имеющих одну общую точку.

У вилки для устриц один из трех зубцов выполнен в виде лезвия консервного ножа.

Нож и вилка разделочные используются официантами для нарезания на порции мяса, жаренного целым куском, в присутствии посетителя.

Ложки для раскладки салатов в отличие от столовых изготавливаются большего размера.

Ложки разливательные — для первых блюд.

Ложка для соуса служит для разливания соуса при подаче вторых блюд, имеет оттянутый носик для удобства порционирования.

Ложка с длинной ручкой служит для приготовления смешанных напитков, коктейлей.

Ложка фигурная служит для порционирования варенья в розетки.

Щипцы кондитерские большие предназначены для раскладки мучных кондитерских изделий, малые — для сахара, шоколадного ассорти.

Щипцы для пищевого льда изготавливают из некоррозийного металла (нержавеющей стали, мельхиора), используют для раскладки льда.

Щипцы для спаржи используют при подаче спаржи на решетке.

Лопатка для икры подается к зернистой икре.

Лопатка рыбная для перекалывания холодных и горячих рыбных блюд имеет продолговатую форму.

Лопатка паштетная применяется для раскладывания паштета, рубленой сельди.

Лопатка кондитерская предназначена для перекалывания тортов, пирожных.

Специальные ножницы — для разрезания грозди винограда на кисточки.

3. Назначение, правила эксплуатации сковороды СЭ-1.

Предназначена для жарки, пассерования, тушения припускания. При жарении продуктов основным способом сковороду включают на высшую степень нагрева, через 20-25 мин укладывают продукты и переключают на соответствующий нагрев. Включение,

переключение и выключение осуществляется пакетными переключателями, установленными на лицевой части тумбы. После окончания работы проводят санитарную обработку.

Билет № 26

1. Объемно-планировочные требования:

- складская площадь должна быть компактна, для каждого товара выделен участок;
- оборудование должно быть рационально размещено, причем предусматривается необходимая площадь для проездов и проходов;
 - высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее 2,5 м;
 - охлаждаемых камер - не менее 2,4 м;
 - подъезд транспорта и разгрузка продуктов должны осуществляться со стороны хозяйственного двора;
 - для приемки грузов предусматриваются разгрузочные площадки, платформы для разгрузки нескольких машин сразу;
 - для спуска товаров в подвальные помещения оборудуют специальные люки с дверями и пандусами;
 - охлаждаемые камеры должны размещаться одним блоком с общим тамбуром;
 - ширина коридоров складов - 1,3-1,8 м, а если применяются тележки - 2,7 м.

2. Качество услуг должно удовлетворять установленным или предполагаемым потребностям потребителей. Услуги общественного питания должны отвечать требованиям 1) **безопасности** и 2) **экологичности**, 3) **целевому назначению** и предоставляться потребителям в условиях, 4) **отвечающих требованиям действующих нормативных документов**. В процессе обслуживания потребителей комплекс услуг должен соответствовать 5) **типу предприятия**. При оказании услуг должно быть учтено требование 6) **эргономичности**, т. е. соответствие условий обслуживания гигиеническим, антропометрическим, физиологическим потребностям потребителей. Соблюдение требований эргономичности обеспечивает комфортность обслуживания.

Предоставляемая услуга должна отвечать требованиям 7) **эстетичности**. Эстетичность характеризуется гармоничностью архитектурно-планировочного решения помещений предприятия, а также условиями обслуживания, в том числе внешним видом обслуживающего персонала, сервировкой стола, оформлением и подачей кулинарной продукции. Потребитель должен получать полное, достоверное и своевременное информирование о предоставляемой услуге.

3. Жарочные и пекарные шкафы

Жарочные шкафы предназначены для жарки мясных и рыбных продуктов, а также запекания овощных и крупяных блюд.

Пекарные шкафы предназначены для выпечки мелких хлебобулочных и кондитерских изделий.

Шкаф жарочный электрический секционно-модулированный

Состоит из двух однотипных унифицированных жарочных секций (камер) установленных на инвентарных шкафу подставке с регулируемыми по высоте ножками. Каждая секция состоит из внутреннего и наружного коробов, пространство между которыми заполнено теплоизоляционными материалами.

Секции выполнены из стальных листов и оборудованы внутри полками для противней. Дверки секций установлены на шарнирах, с помощью пружин плотно прижимаются к корпусу и открываются вниз.

Нагрев секций производится тэнами, установленными во внутреннем коробе по 3 шт. сверху и по 3 шт. снизу. Верхние тены открыты, нижние тены закрыты подовым листом. Пары и газы, образующиеся при тепловой обработке продуктов удаляются через вентиляционное отверстие, которое регулируется шиберной заслонкой.

Билет № 27

1. Оперативное планирование производства проводится в три этапа.

На **первом этапе** разрабатывается производственная программа предприятия.

Исходными данными для составления производственной программы служат ассортимент

продукции, формирующийся на основании спроса населения общественного питания, и зависит от типа предприятия и его класса.

Оперативным планированием занимается директор, его заместители, инженер-технолог или заведующий производством.

На основании планового меню составляется дневная производственная программа предприятия - **план-меню**.

На основании планового меню и план-меню составляется меню, которое должно находиться в зале предприятия.

Второй этап. На основании план-меню рассчитывают потребность в сырье и составляют требования на отпуск сырья (учитывая остаток сырья на производстве).

Требования составляет заведующий производством. На основании требований оформляется накладная на отпуск продуктов из кладовой. Документ подписывает директор, главный бухгалтер, а при получении продуктов со склада – заведующий производством, кладовщик.

После получения продуктов со склада осуществляется распределение заданий среди работников с учетом их квалификации.

На **третьем этапе** осуществляется контроль за производством продукции и ее реализацией. Контроль за качеством продукции, рациональным использованием рабочего времени осуществляется в течение всего рабочего времени бригадиром, заведующим производством.

2. Кокильница — небольшая металлическая раковина на подставке, предназначена для запекания и подачи рыбы (преимущественно судака) и продуктов моря.

Баранчики овальной формы с крышкой вместимостью от 1 до 6 порций изготавливают из мельхиора и используют при подаче горячих блюд из припущенной рыбы.

Баранчики круглые с крышкой из мельхиора выпускают на 1 — 6 порций, из нержавеющей стали — однопорционные. Предназначены для сохранения температуры при подаче припущенных и тушеных блюд из мяса, птицы, овощей, блинов (рис. 27).

Таганчики применяются для поддержания в горячем состоянии первых и вторых блюд, подаваемых посетителям; таганчики заполняются тлеющими углями. Различают таганчики для мисок и баранчиков и таганчики для сковород. Изготавливаются из нержавеющей стали и полируются.

3. Жаровня вращающаяся электрическая ЖВЭ-720

Предназначена для выпечки блинчиков-полуфабрикатов прямоугольной формы на предприятиях общественного питания.

Принцип работы жаровни

Подготовленное тесто заливают в бачок для теста, через кран оно поступает на наклонный лоток, установленный вплотную к нагретому барабану. Горячий барабан, вращаясь непрерывно, захватывает своей поверхностью тесто на всей ширине лотка и за время поворота на 270° прожаривают сплошную блинную ленту. От поверхности барабана лента отделяется скребковым самозатачивающимся ножом. Затем блинная лента при помощи направляющих и ножа нарезается на блинчики и укладывается на поддон. Запекание блинчиков происходит без смазывания жарочной поверхности пищевым жиром, за счет жира, содержащегося в тесте.

Билет № 28

1. **Меню** – перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода и цены, – должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором. В зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента потребителей разрабатывают **различные виды меню**:

- со свободным выбором блюд;
- комплексных обедов и обедов по абонементам;
- дневного рациона;
- диетического и детского питания;
- банкетное.

Меню со свободным выбором блюд составляется на общедоступных ПОП (в ресторанах, барах, столовых, кафе, закусочных). Это перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, гарнира, основного продукта и цены.

Меню комплексных обедов (завтраков, ужинов) представляет собой набор блюд на определенную стоимость, при сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов.

Меню дневного рациона применяется в домах отдыха, санаториях, интернатах, детских лагерях, воинских частях. Его составляют также для участников съездов, конференций, совещаний, которые питаются в ресторанах 2-3 раза в день. Меню дневного рациона составляется одновременно для завтрака, обеда и ужина, учитывая физиологические потребности человека. Оно может быть со свободным выбором или заранее скомплектованным.

2. Организация работы цеха мучных изделий

Одним из специализированных цехов предприятий общественного питания является цех мучных изделий для выпуска пирожков печеных, блинчиков, беляшей, вареников, пельменей и др. Такой цех можно организовать как на предприятиях общественного питания, выполняющих полный цикл производства, так и на заготовочных предприятиях наряду с кулинарными цехами.

В цехе мучных изделий устанавливают просеиватель муки ВЭ-350, тестомесильную машину ТММ-Ш, ТММ-100М или менее производительную в зависимости от мощности цеха; электросковороды, жарочные шкафы; из механического оборудования — универсальный привод со сменными механизмами, мясорубку.

В цехах большой мощности применяют машину для приготовления блинов, аппараты для приготовления вареников, пельменей.

Для приготовления пирожков муку просеивают. В тестомесильной машине замешивают дрожжевое тесто. Мясной фарш для начинки обжаривают на электросковороде и пропускают через мясорубку, затем пирожки жарят во фритюре или выпекают в жарочных шкафах.

Для приготовления чебуреков, домашней лапши для раскатки теста используют производственные столы с деревянным покрытием. Для механизации процесса используют тестораскаточную машину, на которой можно регулировать толщину теста. Для нарезки домашней лапши применяют ножи поварской тройки, для формования чебуреков используют зубчатый резец.

Вареники, пельмени готовят на поточных линиях, состоящих из трех участков: приготовления начинок, замеса теста и порционирования. Для порционирования изделий используют специальные аппараты. Для вареников готовят различные фарши: картофель с луком, капусту, творог и т.д.

Готовые вареники, пельмени замораживают в скороморозильных аппаратах и хранят при температуре - 2...- 5 °С.

3. Техника безопасности при работе с КПЭ-100:

После окончания работы котел отключить при помощи красной кнопки «Стоп». Прежде чем открыть крышку выпустить пар из варочного сосуда, путем поднятия клапана-турбинки, затем ослабить откидные винты и плавно без рывков откинуть крышку. Нужно помнить что при неисправном или загрязненном клапане-турбинке может случиться авария с травмированием и ожогами обслуживающего персонала. Открывают крышку котла на себя, предохраняясь тем самым от ожогов. При неисправности отключают от сети вызывают мастера.

2.2 Задания (тесты) для проведения промежуточного контроля знаний.

2.2.1 Контрольная работа № 1 по темам: 1.1 «Классификация и характеристика основных типов организаций питания» и 1.2 «Принципы организации кулинарного и кондитерского производства» в виде тестирования

Письменно ответьте на вопросы теста, выбирая по смыслу правильные ответы.

1. Какие предприятия по производственно-торговой структуре выполняют производство полуфабрикатов для доготовочных предприятий:

а) раздаточные;б) заготовочные; в) торговые.

2. К дополнительным услугам относят:

а) вызов такси;б) реализацию продукции;в) производство продукции.

3. К складским помещениям на ПОП относятся:

а) охлаждаемые камеры;б) торговый зал;в) вестибюль.

4. ОП с широким ассортиментом блюд сложного приготовления включая заказные и фирменные, с организацией отдыха:

а) столовая; б) кафе; в) ресторан.

5. Предприятие раздаточная работают на:

а) готовой продукции;б) полуфабрикатах;в) сырье.

6. В мясном цехе выделяется:

а) 4 технологические линии;

б) 3 технологические линии;

в) 5 технологических линий.

7. Рыбный цех включает в свой состав помещения для:

а) отделки полуфабрикатов;

б) мойки яиц;

в) приготовления раствора-фиксатора.

8. Холодный цех предназначен для приготовления:

а) полуфабрикатов из рыбы;

б) салатов и закусок;

в) вторых блюд.

9. Изготовлением фигурных, заказных тортов и пирожных занимаются кондитеры:

а) 3 разряда;б) 5 разряда;в) 4 разряда.

10. Кондитерский цех предназначен для производства:

а) тортов, пирожных;

б)пельменей, вареников;

в) чебуреков, пирожков.

11. Какие предприятия работают на полуфабрикатах:

а) заготовочные;

б) с полным производственным циклом;

в) доготовочные.

12. К основным услугам относят:

а) продажа цветов, сувениров;

б) обслуживание на дому;

в) организация потребления.

13. Загрузочная относится к:

а) складским помещениям;б) торговым;в) производственным.

14. ПОП с барной стойкой, реализующие крепкие алкогольные напитки, закуски, десерты:

а) столовая; б) закусочные; в) бары.

15. Горячий цех предназначен для приготовления:

- а) сладких блюд и напитков;
- б) мучных кондитерских изделий;
- в) супов, вторых блюд.

16. Кексы, рулеты, печенье высших сортов изготавливают кондитеры:

- а) 4 разряда;б) 5 разряда;в) 3 разряда.

17. Рабочее место по очистке чеснока, хрена и лука располагается в цехе:

- а) холодном; б) горячем;в) овощном.

18. Картофелеочистительная машина находится в цехе:

- а) овощном;б) холодном;в) горячем.

19. Горячий цех должен быть связан:

- а) с раздаточной;
- б) со складскими помещениями;
- в) со всеми цехами и помещениями.

20. В каком цехе организуется технологическая линия по обработке птицы и дичи:

- а) мясном;б) холодном;в) рыбном.

21. В горячем цехе организуется:

- а) 2 отделения;б) 3 отделения;в) 4 отделения.

22. На классы люкс, первый, высший делят ПОП (два ответа):

- а) кафе; б) рестораны; в) столовые; г) бары.

23. Сколько взаимосвязанных функций выполняют ПОП:

- а) 2; б) 3; в) 4.

24. Заготовочные предприятия включают в себя:

- а) производственные цеха;б) экспедицию;в) торговый зал.

25. Разнообразие изделий на ПОП зависит от:

- а) характера спроса, особенностей обслуживающего контингента, возраста, условий труда потребителей;
- б) режима работы ПОП;
- в) расположения рядом учебных заведений, национального состава потребителей.

26. По характеру производства ПОП делят на:

- а) кафе, рестораны, бары, закусочные, столовые;
- б) доготовочные, заготовочные, с полным циклом производства;
- в) люкс, высшего и первого класса.

27. Ресторан – это ПОП:

- а) с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные;
- б) общедоступное или обслуживающее определённый контингент потребителей, производящее и реализующее обеденную продукцию массового спроса в соответствии с разнообразным по дням меню;
- в) предназначенное для организации отдыха потребителей с ассортиментом несложных блюд.

2.2.2 Контрольная работа № 2 по темам 1.3 «Общая характеристика процесса обслуживания», 1.4 «Торговые помещения. Подготовка к обслуживанию потребителей» и 1.5 «Столовая посуда, приборы, столовое бельё»

1. Какую продукцию производят и реализуют ПОП:

- а) продовольственную;
- б) промышленную;
- в) смешанную.

2. Для чего предназначен аванзал:

- а) помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей;
- б) помещение, в котором начинается обслуживание потребителей;
- в) помещение при входе в ПОП.

3. Фаянсовая посуда отличается:

- а) лёгкостью, прозрачностью, прочностью;
- б) непрозрачностью, меньшей прочностью, более толстыми стенками;
- в) прозрачностью, прочностью, из стекла.

4. Для чего предназначены фужеры:

- а) для подачи красных вин;
- б) для подачи шампанского;
- в) для подачи слабоалкогольных напитков.

5. Для чего предназначена кокильница:

- а) при сервировке стола;
- б) для запекания и подачи рыбы;
- в) для подачи блюд национальной кухни.

6. Для чего предназначен вестибюль:

- а) помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей;
- б) помещение для личной гигиены посетителей;
- в) помещение, в котором начинается обслуживание потребителей.

7. Для чего предназначена глубокая столовая тарелка:

- а) для подачи сладких блюд;
- б) для подачи горячих и холодных первых блюд;
- в) для подачи горячих и холодных закусок.

8. Функциональные ёмкости – это тара:

- а) контейнеры, стеллажи, тележки;
- б) для инвентаря;
- в) для приготовления, хранения, транспортирования п/ф без перевалки.

9. Для чего применяют вилку двухрожковую:

- а) для раскладки селёдки; б) для раскладки кусочков мяса; в) при подаче сыра куском.

10. Для чего предназначен акреманка:

- а) при сервировке стола;
- б) для подачи кипятка или чая;
- в) для подачи десертных блюд.

11. При подаче холодных блюд стол сервируют:

- а) закусочными приборами;
- б) рыбными приборами;
- в) столовыми приборами.

12. Основная услуга общественного питания:

- а) услуга организации досуга;
- б) услуга питания;
- в) услуга организации потребления продукции и обслуживания.

13. Коньячная рюмка:

- а) на низкой ножке расширенная книзу и суженная сверху;
- б) на низкой ножке, цилиндрической формы;
- в) светло-зеленого или зеленовато-золотистого цвета.

14. Для чего предназначен вестибюль:

- а) помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей;
- б) помещение, в котором начинается обслуживание потребителей;
- в) помещение при входе в ПОП.

15. Менажница-это:

- а) однопорционное металлическое блюдо овальной или круглой формы с перегородками, выпускается с двумя, тремя секциями для отпуска блюд со сложным гарниром;
- б) овальные блюда с крышкой, предназначенные для сохранения температуры при подаче припущенных и тушеных блюд из мяса, птицы, овощей, блинов;
- в) кастрюльки из мельхиора или нержавеющей стали, предназначенные для подачи к бульону горячих, очищенных яиц, сваренных в мешочек.

16. Фарфоровая посуда:

- а) наиболее изящна, отличается легкостью, прозрачностью, она в основном применяется в ресторанах, кафе с обслуживанием официантами;
- б) непрозрачная, с более толстыми стенками; применяется в основном в кафе, столовых, закусочных;
- в) сделана из глины, покрыта снаружи и изнутри глазурью, применяется для подачи национальных блюд и напитков на специализированных предприятиях.

17. Тарелка-кокиль применяется:

- а) для подачи вторых горячих блюд;
- б) для подачи фондю (блюда из сыра, вина и белого хлеба), а также для подачи гарниров и салатов.
- в) для подачи холодных и горячих закусок, таких, как устрицы, салаты, небольших порций горячих блюд.

18. Розетки (блюдца) диаметром 90 мм предназначены для:

- а) подачи варенья, джема, меда, лимона;
- б) подачи кускового сахара;
- в) подачи для сливок и молока к кофе, чаю.

19. Стеклопосуда вырабатывается из:

- а) стекломассы, получаемой путем плавления кварцевого песка в смеси со щелочными и другими основными окислами;
- б) лучшие сорта стекломассы, добавляя в неё свинец и серебро;
- в) кварцевого песка с глиной.

20. Самообслуживание с системой саморасчета применяют:

- а) в специальных залах или в буфетах без продавца. Потребители берут блюда с витрин, подсчитывают их стоимость и опускают деньги в настольную кассу;
- б) там, где потребители выбирают блюда по внешнему виду, не ограничивая свой выбор, раздатчицы быстро их обслуживают, так как не связаны с получением чеков, а оплату блюд производят у кассы;
- в) при установке универсальной раздаточной линии, когда потребители, войдя в зал, знакомятся с меню и на каждое выбранное блюдо приобретают в кассе чек, а раздатчица перед отпуском блюда принимает чек, просматривает его и накалывает на соответствующую наколку.

21. Для чего предназначен гардероб:

- а) помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей;
- б) помещение, в котором начинается обслуживание потребителей;
- в) помещение при входе в ПОП.

22. Нож-вилка для нарезки и раскладки сыра имеет:

- а) расширенное основание;
- б) зигзагообразное лезвие;
- в) серповидную форму с зубцами на конце.

23. Приподачи вторых рыбных блюд стол сервируют:

- а) закусочными приборами;
- б) рыбными приборами;
- в) столовыми приборами.

24. Прибор закусочный состоит из:

- а) вилки, ножа и ложки;
- б) вилки, ножа;
- в) вилки, лопатообразного тупого ножа.

25. Рыбные приборы:

- а) вилка с более короткими зубцами, с углублением, нож лопатообразный, тупой;
- б) нож - острый, перочинообразный, вилка с тремя зубцами;
- в) ложка, вилка, нож по размеру меньше закусочного.

26. В глубокой столовой тарелке подают:

- а) первые блюда;
- б) вторые блюда;
- в) сладкие блюда.

27. На подсобные (служебные) столы в ресторане:

- а) официанты ставят на эти столы подносы, использованную посуду;
- б) официанты сервируют эти столы для посетителей;
- в) официанты используют их как запасные.

28. Серванты предназначены для:

- а) транспортировки блюд к обеденным столам;
- б) хранения небольшого запаса посуды, приборов, столового белья;
- в) охлаждения напитков, хранения запасов холодных закусок в залах.

29. Прибор столовый необходим при сервировке стола:

- а) для первых и вторых, кроме рыбных блюд;
- б) для холодных блюд и закусок;
- в) для холодных рыбных блюд.

30. Папотницы— это:

- а) блюда овальные, предназначенные для подачи вторых порционных блюд;
- б) кастрюльки из мельхиора или нержавеющей стали, предназначенные для подачи к бульону горячих, очищенных яиц, сваренных в мешочек;
- в) однопорционные металлические блюда овальной или круглой формы с перегородками; менажницы выпускаются с двумя, тремя секциями для отпуска блюд со сложным гарниром.

Эталоны ответов к контрольной работе № 2 по темам: 1.3 «Общая характеристика процесса обслуживания», 1.4 «Торговые помещения. Подготовка к обслуживанию потребителей» и 1.5 «Столовая посуда, приборы, столовое бельё»

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответ	а	а	б	а	б	в	б	в	а	в	а	б	а	б	а
№ вопроса	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	а	в	а	а	а	в	в	б	б	а	а	а	б	а	б

2.2.3 Контрольная работа № 3 по теме 2.1 «Механическое оборудование» в виде тестирования

1. Мясорыхлительная машина МРМ-15:

- а) разрыхляет фарш;
- б) разрыхляет поверхность порционных кусочков мяса;
- в) разрыхляет поверхность порционных кусочков рыбы.

2. Цепная передача состоит из:

- а) двух шкивов, соединённых ремнём;
- б) двух катков, плотно прижатых друг к другу;
- в) двух звёздочек, соединённых цепью.

3. Маховик во взбивальных машинах предназначен для:

- а) подъёма и опускания механизма, удерживающего венчики;
- б) подъёма бака;
- в) переключения скорости взбивания венчиком.

4. Какие обозначения имеют универсальные приводы:

- а) буквенные; б) буквенно-цифровые; в) цифровые.

5. Корпус машины предназначен для:

- а) передачи движения от вала двигателя к рабочему органу машины;
- б) размещения внутренних частей машины;
- в) установки и монтажа всех узлов машины.

6. Детали машин, подверженные трению и коррозии, смазывают:

- а) сливочным маслом;
- б) несолёным пищевым жиром;
- в) машинным маслом

7. Машина МИК-60 предназначена для:

- а) размолы кофе; б) дробления орехов; в) измельчения сухарей, мака.

8. Техническая документация машин состоит из:

- а) эксплуатационной и ремонтной документации;
- б) ремонтной документации;
- в) эксплуатационной документации.

9. Во взбивальных машинах рукоятка подъёма и опускания предназначена для:

- а) подъёма бака для взбивания;
- б) переключения скорости взбивания венчиком;
- в) подъёма и опускания механизма, удерживающего венчики.

10. На машинах имеют право работать:

- а) работники, закреплённые за данным оборудованием;
- б) любой работник предприятия;
- в) работник, обученный работе на данной машине, но не закреплённый за ней.

11. Основными узлами любой машины являются:

- а) зубчатые колёса;
- б) рабочие органы;
- в) звёздочки.

12. Машина МОК-250 предназначена для:

- а) чистки картофеля;
- б) нарезки сырых овощей;
- в) нарезки варёных овощей.

13. Сменный механизм МС18-160 предназначен для:

- а) нарезки вареных овощей ломтиками и кубиками;
- б) нарезки огурцов, помидоров, лимонов, редиса и лука ломтиками;
- в) фигурной нарезки сырых овощей.

14. Рабочими органами сменного механизма МС12-15 являются:

- а) шнек и терочный диск;
- б) два размолочных валика;
- в) два размолочных жернова.

15. После работы на мясорубке получается продукт:

- а) фарш;
- б) рубленое мясо;
- в) сахарная пудра.

16. Крышки и решётки на машинах используют для:

- а) защиты работника от удара током;
- б) защиты рук работника от попадания в загрузочную камеру;
- в) защиты рук работника и посторонних предметов от попадания в загрузочную камеру и выплёскивания продуктов из неё.

17. Запрещается перегружать машину продуктами, так как:

- а) ухудшится качество продукта или его порча, а также поломка машины;
- б) не будет работать машина;
- в) сразу машина сломается.

18. Рабочим органом рыбоочистителя является:

- а) скребок;
- б) нож;

в) металлическая сетка.

19. К индивидуальным средствам защиты от поражения током относят:

- а) обыкновенная одежда;
- б) санитарный халат, колпак и тапочки на резиновой подошве;
- в) диэлектрических перчатки, резиновые калоши, резиновый коврик.

20. Универсальный привод состоит из:

- а) электродвигателя с передаточным механизмом;
- б) двух звёздочек, соединённых цепью;
- в) двух шкивов, соединённых ремнём.

21. МРХ-200 предназначена для:

- а) нарезки гастрономических товаров;
- б) рыхления мяса;
- в) нарезки хлеба.

22. Перед началом работы на оборудовании (машине) проверяют:

- а) на холостом ходу;
- б) технику безопасности у работника;
- в) норму загрузки машины.

23. Для безопасной эксплуатации электрооборудования необходимо:

- а) работать на нём в диэлектрических перчатках;
- б) проверять заземление, изоляцию проводки, индивидуальные средства защиты;
- в) отключать при загрузке продуктов, а потом включать и обрабатывать их.

24. Ременная передача состоит из:

- а) двух шкивов, соединённых ремнём;
- б) двух катков, плотно прижатых друг к другу;
- в) двух звёздочек, соединённых цепью.

25. К эксплуатационной документации относится:

- а) нормы расхода материалов на ремонт и количество запасных частей;
- б) рекомендации по капитальному и текущему ремонту;
- в) паспорт.

26. Оборудование МС4-7-8-20 - это:

- а) механизм для измельчения сухарей, специй и других твёрдых продуктов;
- б) многоцелевой механизм;
- в) механизм для нарезания овощей.

27. Перед началом работы на машине проверяют:

- а) правильность сборки, санитарное состояние, заземление, целостность электропроводки;
- б) норму загрузки продуктов;
- в) только санитарное состояние.

28. Электропривод состоит из:

- а) электродвигателя с передаточным механизмом;
- б) двух звёздочек, соединённых цепью;
- в) только электродвигателя.

29. Овощерезательная машина МРО-200:

- а) имеет индивидуальный привод;
- б) подключается к универсальному приводу;
- в) приводится в движение вручную.

30. МИМ-82 – это:

- а) мясорыхлительная машина;
- б) сменный механизм для нарезки овощей;
- в) мясорубка.

Эталоны ответов к промежуточному зачету по разделу «Пищевые заболевания»

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответ	б	в	в	б	б	б	а	а	а	а
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответ	б	а	а	а	б	в	а	а	в	а
№ вопроса	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
ответ	в	а	б	а	в	б	а	а	а	в

2.2.4 Контрольная работа № 4 по теме 2.2. Тепловое оборудование.**1. Какой марки мармит является передвижным:**

- а) МНЭ-22;
- б) МЭП-6;
- в) МСЭСМ-50.

2. Автоклавы – это оборудование, предназначенное для:

- а) приготовления 1, 2 и 3 блюд;
- б) варки блюд, требующих длительной тепловой обработки;
- в) приготовления горячих напитков.

3. Плита ПЭСМ-4ШБ предназначена для...

- а) для приготовления горячих блюд в наплитной посуде;
- б) для приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также жаренья, запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу;
- в) для непосредственного жаренья блинчиков и оладий на рабочей поверхности, а также для запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу.

4. Марка ПЭСМ-4 соответствует расшифровке:

- а) плита электрическая сменная модулированная 4-производительность, кг/ч;
- б) привод электрический секционный модулированный 4-мощность, кВт;
- в) плита электрическая секционная модулированная 4-количество конфорок, шт.

5. К основным частям плиты ПНЭК-2 относятся...(несколько ответов)

- а) конический редуктор
- б) конфорка
- в) подъемный стол
- г) поддон
- д) толкатель
- е) переключатель

6. Мармит МСЭСМ-3 предназначен...

- а) для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах
- б) для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов и последующей реализации продукции на линии раздачи
- в) для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд.

7. Верно ли утверждение, что лица обслуживающие плиту должны пройти обучение:

- а) да
- б) нет

8. Парогенератор имеется в:

- а) пароварочных аппаратах;
- б) сосисковарке;
- в) кофеварке.

9. Передача тепла через разделительную стенку – это:

- а) косвенный обогрев;
- б) не посредственный обогрев;
- в) обогрев паром.

10. Жаровня имеет для жаренья блинов:

- а) сковороду;
- б) жарочный барабан;
- в) сетчатый поддон.

11. По принципу действия водогрейное оборудование классифицируется на:

- а) аппараты периодического и непрерывного действия;
- б) неавтоматизированные, автоматизированные и полуавтоматизированные;
- в) твердотопливные, паровые, газовые, электрические.

12. Фритюрница – это оборудование для жаренья:

- а) основным способом;
- б) в большом количестве жира;
- в) без жира.

13. Для предупреждения образования избыточного давления служит:

- а) клапан-турбинка;
- б) сливной кран;
- в) двойной предохранительный клапан.

14. Пространство между варочным сосудом и наружным корпусом в котле пищеварочном заполняется:

- а) минеральным маслом;
- б) паром;
- в) водой.

15. Механизм опрокидывания служит оборудования для:

- а) разгрузки готового продукта;
- б) чистки оборудования;
- в) мойки оборудования.

16. Для разогрева конфорок мармита ручки переключателей необходимо установить в положение...

- а) 3 (сильный нагрев)
- б) 2 (средний нагрев)
- в) 1 (слабый нагрев)

17. Перед началом работы проверяют санитарное и техническое состояние:

- а) у сосисковарки;
- б) у кофеварки;
- в) у кипятильника

18. Оборудование для раздачи пищи на ПОП предназначено:

- а) приготовления первых и вторых блюд;
- б) для кратковременного хранения и демонстрации продукции, хранения столовой посуды, комплектации обедов и их отпуска потребителям;
- в) для нагрева воды.

19. Использование избыточного давления при варке пищевых продуктов применяется в:

- а) водогрейном оборудовании;
- б) пароварочных аппаратах;
- в) электрических плитах.

20. Верно ли утверждение, что использование наплитной посуды с неровным дном увеличивает время, затрачиваемое на приготовление пищи:

- а) да
- б) нет

Эталон ответов к контрольной работе № 4 по теме 2.2. Тепловое оборудование.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответ	б	б	б	в	бвге	а	а	а	б	б	а	б	а	б	а
№ вопроса	16	17	18	19	20										
ответ	а	а	б	б	а										

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 51047-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя».
2. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2006 г.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2006 г.
5. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. – М.: Академия, 2009 г.
6. Руководство к лабораторным занятиям по микробиологии/ Под ред. Л.Б.Борисова. – М., 2008 г.
7. Скурихин И.М., Шатерников В.А. Как правильно питаться. – М.: Агропромиздат, 2007 г.
8. Черникова Л.П. Охрана труда и здоровья с основами санитарии и гигиены. – М.: ИКЦ Март, 2006 г.

Дополнительная литература:

1. Баранова С.В. Вредные привычки: Избавление от зависимости. – Ростов н/Д.: Феникс, 2007 г.
2. Богатырёва Е.А., Точкова Л.П., Соколова С.В., Елепин А.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: АКАДЕМКНИГА, 2006 г.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт НПФ «Экогигиена» г. Санкт-Петербург [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.eco-spb.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.eco-spb.ru, с регистрацией.
3. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана.

6. Сайт Всемирной организации здравоохранения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.who.int/water_sanitation_health/publications/ru/index.html, свободный. – Заглавие с экрана.
7. Сайт РИА «Стандарты и качество»: стандартизация, метрология, менеджмент качества [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gia-stk.ru>, с регистрацией.
8. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.
9. Информационно-справочные материалы «Химический портал» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.chemport.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

Разработчик:

ГБПОУ ПУ № 58р.п. Юрты, заместитель директора по УПР О. В. Савицкая
(место работы)(занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Эксперты:

от работодателя: ИП «Харченко С. Н.» директор Харченко С. Н.