Департамент образования и науки Курганской области Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Шумихинский аграрно-строительный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

естесственно-научного профиля

У	TE	BE]	РЖ	۲Д	Αŀ	0

		(Т.А. Бу	креева)
Приказ №	ОТ	201	года
пре	_	ОДОН метно – цикловой ком ей профессионального	
Протокол №_	от	201	года
Предсе	датель пред	дметно - цикловой ко /	миссии /

СОСТАВИТЕЛЬ (АВТОР):

Барыкина Екатерина Анатольевна

преподаватель дисциплин профессионального цикла (звание, должность) ГБПОУ «Шумихинский аграрно – строительный колледж» наименование ПОО)

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ	CTP.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 03. «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер. Рабочая программа дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 − 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места; подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника

Задачами изучения дисциплины являются:

изучение основных типов организаций общественного питания и используемое ими оборудование;

изучение устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правил их безопасного использования;

изучение видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции

научиться проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

В результате освоения дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся *должен уметь* и *иметь практические навыки*:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции

Код	Общие компетенции
OK 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
OK 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Код	Профессиональные компетенции
	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы
	для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инст-
ПК 1.1.	рукциями и регламентами.
	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного вод-
ПК 1.2.	ного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПИ 1 2	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного
ПК 1.3. ПК 1.4.	водного сырья.
11K 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
HIC 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, му-
ПК 2.6.	ки разнообразного ассортимента.

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-
FIX 2.7	зации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного вод-
ПК 2.7.	ного сырья разнообразного ассортимента.
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-
	зации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы,
ПК 2.8.	дичи и кролика разнообразного ассортимента.
	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы
	для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответ-
ПК 3.1.	ствии с инструкциями и регламентами.
	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных со-
ПК 3.2.	усов, заправок разнообразного ассортимента.
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-
ПК 3.4.	вации салатов разнообразного ассортимента.
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-
	зации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного
ПК 3.5.	ассортимента.
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-
	вации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассор-
ПК 3.6.	тимента.
	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы
	для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ПК 4.1.	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-
ПК 4.2.	зации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-
ПК 4.3.	зации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-
ПК 4.4.	зации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-
ПК 4.5.	зации горячих напитков разнообразного ассортимента.
	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, конди-
	терское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями
ПК 5.1.	и регламентами.
	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных по-
ПК 5.2.	луфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
-	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализа-
ПК 5.3.	ции хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
11(5.5.	<u> </u>
TTIC 5 4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализа-
ПК 5.4.	ции мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
TTIC 5 5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализа-
ПК 5.5.	ции пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В результате освоения дисциплины студент должен:

иметь практический опыт	организации рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд, напитков и кондитерских изделий
уметь	соблюдать технику безопасности и санитарные нормы обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

	производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий
знать	характеристики основных типов организации общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве; устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации специфику производственной деятельности организации правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кондитерских изделий организации
	технику безопасности и санитарные нормы при работе с технологическим оборудованием и производственным инвентарем

Пояснения:

- требования ФГОС СПО,
- требования профессиональных стандартов

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»; анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда. обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и, соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысить их востребованность на рынке труда.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной нагрузки	60
Всего занятий	48
Теоретическое обучение	30
лпз	18
Консультация	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень ос- воения
1	2.	3	4
Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания			•
Тема	Содержание учебного материала	4	
1.1.Характеристика основных организаций общественного питания	1 Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура управления предприятием общественного питания.	2	2
	2 Контрольная работа №1 «Типы предприятий общественного питания»	2	
Тема 1.2.Организация снабжения	Содержание учебного материала 1 Источники снабжения предприятий общественного питания. Составление заявок на сырьё. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.	4	2
	Практическое занятие №1 Составление заявок на сырье	2	
Тема 1.3. Организация про- изводства пред- приятий общест-	Содержание учебного материала Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест в производственных помещениях на предприятиях общественного питания. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда во время работы на ПОП.	4	2
венного питания	Практическое занятие №2 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы	4	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	6	
Организация об- служивания посе- тителей	Потребительский спрос и его изучение. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов. Сервировка столов для	4	2

	банкетного меню.		
	Контрольная работа №2. Организация производства предприятий общественного пи-	2	
	тания.		
	Практические занятия № 3	2	
	Моделирование сервировки столов		
Раздел 2			
Учет и калькуля-			
ция			
	Содержание учебного материала		
Тема 2.1.	1 Понятие о материальной ответственности.	4	
Общие принципы	Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и		2
организации учета	финансовой деятельностью предприятий общественного питания, классификация до-		
на предприятиях	кументов учёта, реквизиты, требования к содержанию и оформлению.		
общественного пи-	Знакомство со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборником рецеп-		
тания	тур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного пита-		
	ния.		
	Отчетность материально-ответственных лиц.		
	Содержание учебного материала	 -	
Тема 2.2.	1 Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании.	2	
Ценообразование и	Понятие калькуляции.		2
калькуляция на	Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам).		
предприятиях об-	Понятие о меню, порядке его составления и утверждения.		
щественного пита-	Практические занятия № 4	2	
РИН	Составление калькуляционных карт на блюда		
	Практические занятия № 4	2	
	Составление меню дневного рациона разных групп населения		_
Тема 2.3.	Содержание учебного материала		
Учет сырья и гото-	1 Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство.		
вой продукции на	Расчет потребного количества продуктов на день.	1	2
производстве и в	Документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и кондитер-		
кондитерском цехе	ского цеха.		
	Практические занятия №5	2	
	Расчет потребного количества продуктов на день в зависимости от меню		

Раздел 3 Оборудование предприятий общественного пита-			
К ИН			
	Содержание учебного материала	1	
Тема 3.1.	1 Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение.	1	2
Общие сведения о	Сведения о передаточных механизмах. Понятия об электроприводах. Аппаратура		
машинах	управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин.		
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	2	
Механическое	1 Машины для обработки овощей и картофеля. Характеристика, классификация, назна-		2
оборудование	чение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	2	
	2 Машины для обработки мяса и рыбы. Характеристика, классификация, назначение,		
	устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	3 Машины для подготовки кондитерского сырья. Характеристика, классификация, на-		_
	значение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		2
	4 Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Характеристика,		
	классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного ис-		
	пользования.	_	_
	5 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Характеристика, классифи-		2
	кация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использова-		
	ния.		
	Контрольная работа №3.		
	Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение.		
	Сведения о передаточных механизмах.	1	_
	Лабораторная работа №1	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля, мяса, рыбы.		
			_
	Лабораторная работа №1	1	
	Машины и механизмы для обработки муки, приготовления теста, кондитерских смесей и		
	кремов. Безопасная эксплуатация машины для раскатки теста.		
Тема 3.3.	Содержание учебного материала	2	
Тепловое оборудо-	1 Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому на-		2
вание	значению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности.		

			_
	2 Пищеварочные котлы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, прин-	1	2
	цип работы, правила их безопасного использования.		
	3 Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Характеристика, классификация,		2
	назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	4 Аппараты для жарки и выпечки. Характеристика, классификация, назначение, устрой-		2
	ство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	5 Варочно-жарочное оборудование. Характеристика, классификация, назначение, уст-		2
	ройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	6 Водогрейное оборудование. Характеристика, классификация, назначение, устройство,		2
	принцип работы, правила их безопасного использования.		
	7 Оборудование для раздачи пищи. Характеристика, классификация, назначение, уст-		2
	ройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	Практическое занятие № 6	1	2
	Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования		
Тема 3.4.	Содержание учебного материала		
Холодильное обо-	1 Способы получения холода.	1	
рудование	Назначение и устройство, принципы работы, правила безопасного использования хо-		
	лодильного оборудования.		
	Практическое занятие № 7	1	2
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		
	Консультации	6	
	Экзамен	6	
	Всего занятий	48	
	Теоретическое обучение	30	
	ЛПЗ	18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение для реализации учебной дисциплины ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся и рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- Телевизор
- Комплект мебели: офисный стол для преподавателя, стол ученический, стул ученический, доска меловая.
- Персональный компьютер

Средства для проведения лабораторных и практических работ:

- Дезинфицирующие и моющие средства
- Стол для выставочных образцов
- Посуда
- Рабочие инструменты
- Фужеры, бокалы
- Ножи, вилки.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением Windows 10
- плакаты, таблицы.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основные источники для студентов:

- 1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. М.: Академия, 2016. 496 с.
- 2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп. М.: Академия, 2017. 336 с.
- 3. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., М.: Академия, 2013. 112 с.
- 4. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник/Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. Ростов н/Д: Феникс, 2015. 352 с.
- 5.ЗолинВ.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. 2-е изд., стереотип. М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2015. 256 с.

Дополнительная литература:

- 1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. М.: Академия, 2015. 416 с.
- 2. Лутошкина Γ . Γ . Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. М.: Академия, 2016-64 с.

Основные источники для преподавателя:

- 1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- 2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798.
- 3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2017 г. № 610 н.
- 4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2017 г. № 597н.
- 5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».
- 6. ЗолинВ.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. 2-е изд., стереотип. М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2015. 256 с.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/2.

Портал оборудования http://www.oborud.info/3.

Пищевое оборудование

https://yaca.yandex.ru/yca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места», осуществляется в процессе выполнения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, в проведения тестирований, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата
(освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Умения	
организовывать рабочее место в соответ-	Экспертная оценка устных ответов
ствии с видами изготовляемых блюд;	
подбирать необходимое технологическое	Экспертная оценка устных ответов, тестиро-
оборудование и производственный ин-	вание
вентарь;	
обслуживать основное технологическое	Экспертная оценка практических работ
оборудование и производственный ин-	
вентарь кулинарного и кондитерского	
производства;	
производить мелкий ремонт основного	Экспертная оценка устных ответов, тестиро-
технологического оборудования кули-	вание
нарного и кондитерского производства;	
проводить отпуск готовой кулинарной	Экспертная оценка практических работ
продукции в соответствии с Правилами	
оказания услуг общественного питания.	
Знания	
характеристики основных типов органи-	Устный опрос, тестирование
зации общественного питания;	
принципы организации кулинарного и	Фронтальный опрос
кондитерского производства;	
учет сырья и готовых изделий на произ-	Оценка выполнения практической работы
водстве;	
устройство и назначение основных видов	Устный опрос, оценка реферата
технологического оборудования кули-	
нарного и кондитерского производства:	
механического, теплового и холодильно-	
го оборудования;	
правила их безопасного использования;	Фронтальный опрос
виды раздачи и правила отпуска готовой	Оценка выполнения практической работы
кулинарной продукции	

Департамент образования и науки Курганской области Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Шумихинский аграрно-строительный колледж»

Заместитель дирен	ктора по УР
Еремеева В.А	
« »	2020г.

УТВЕРЖДАЮ

КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.03.ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

естесственно-научного профиля

г. Шумиха, 2020 г.

Пояснительная записка к контрольно-измерительным материалам Спецификация контрольных измерительных материалов.

1. Назначение контрольных измерительных материалов.

Контрольные измерительные материалы по учебной дисциплине ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, позволяют установить уровень освоения образовательных программ обучающимися образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования, в ходе проведения мероприятий по экспертизе качества освоения обучающимися образовательных программ в рамках осуществления федерального государственного контроля качества образования, экспертизы соответствия содержания и качества подготовки, обучающихся образовательного учреждения по заявленным для государственной аккредитации образовательным программам, федеральным государственным стандартам.

2. Документы, определяющие содержание контрольно – измерительных материалов.

Содержание контрольных — измерительных материалов определяется на основе Федерального государственного образовательного стандарта ($\Phi\Gamma$ OC); Рабочей программы учебной дисциплины ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

3. Распределение заданий КИМ по основным содержательным разделам учебной дисциплины

Содержательные блоки	Число заданий	Максимальный	Тип заданий
по кодификатору КЭС		балл	
Характеристика	10	5	с выбором ответа
предприятий			
общественного			
питания			
Учет продуктов и	10	5	с выбором ответа
готовых изделий на			
производстве и			
отчетность о работе			
производства			

4. Система оценивания отдельных заданий и работы в целом

Правильное решение каждого из заданий 1-10 оценивается 1 баллом. Задание считается выполненным верно, если обучающийся указал верный из 4 возможных ответов. В случае если ответ неверный или отсутствует, выставляется 0 баллов. Максимальный балл за всю работу — 10.

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Всего	Оценка
Количество	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	
баллов												
Объем	60%											«3»
выполненной	70-80)%										«4»
работы	90-10	00%										«5»

5. Кодификатор требований к уровню подготовки обучающихся для проведения КИМ «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися знаниями и умениями в области технического оснащения и организации рабочего места на предприятиях общественного питания а также овладение общими (ОК) компетенциями:

В результате освоения дисциплины обучающиеся осваивают элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
- ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- OК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической полготовленности
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший программу НПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», должен обладать профессиональными компетенциями:

- ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
- ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

- ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,

кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

6. Формы промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 1

Наименование	Форма контроля и оценивания			
дисциплины	Промежуточная аттестация			
Техническое оснащение и организа- ция рабочего места	экзамен			

7. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Таблица №2

Требования к результатам освоения	Функциональная принадлеж- ность оценочного средства
(должен уметь, знать)	
Уметь	
 организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд 	Практическое занятие «Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям)» Практическое занятие «Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)» Практическое занятие «Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивиду-
 подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь 	альным заданиям)» Лабораторные занятия Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля, мяса,

	рыбы.
 обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства 	Лабораторные занятия «Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля, мяса, рыбы» «Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки муки и приготовления теста» Практические занятия «Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования» «Безопасная эксплуатация взбивальных и тестомесильных машин и механизмов» «Безопасная эксплуатация машины для раскатки теста» «Безопасная эксплуатация холодильного оборудования»
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания	Тестирование
Знать	
 характеристики типов предприятий, организаций общественного питания 	Тестирование экзамен
 принципы организации кулинарного и кондитерского производства 	Тестирование экзамен
 учет сырья и готовых изделий на производстве 	экзамен
– устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования	экзамен
 виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции 	экзамен

8. Типовые задания для оценки освоения дисциплины ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНА-ЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Экзаменационные билеты

Билет № 1

- 1. Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.
- 2. Источники теплоты.
- 3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации картофелеочистительных машин периодического действия.
- 4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации просеивательных машин.
- 5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации сковород и фритюрниц.

Билет № 2

- 1. Мероприятия по экономии топлива.
- 2. Источники теплоты.
- 3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации картофелеочистительных машин непрерывного действия.
- 4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации тестомесительных машин.
- 5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации жарочных шкафов.

Билет № 3

- 1.Основные части и детали машин.
- 2. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.
- 3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации овощерезательных машин.
- 4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации тестораскаточных машин.
- 5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации аппаратов пароварочных электрических.

Билет № 4

- 1. Основные части и детали машин.
- 2. Классификация пароварочных котлов.
- 3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации протирорезательных машин.
- 4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации взбивальных машин.
- 5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации плит электрических.

Билет № 5

- 1 .Классификация универсальных машин.
- 2. Классификация варочно-жарочного оборудования.
- 3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации просеивательных машин.
- 4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для нарезания хлеба.
- 5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации пекарных шкафов.

Билет № 6

- 1.Способы очистки овощей.
- 2. Классификация водогрейного оборудования.
- 3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации фаршемешалок.
- 4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для нарезания гастрономических продуктов.
- 5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации плит газовых.

Билет № 7

- 1. Принцип работы измельчительных механизмов.
- 2. Классификация оборудования для раздачи.
- 3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для рыхления мяса.
- 4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации электрических пищеварочных котлов.
- 5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации кипятильников.

Билет № 8

- 1.Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов.
- 2.Способы охлаждения.
- 3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации котлетоформовочных машин.
- 4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации газовых пищеварочных котлов.
- 5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации водонагревателей

Билет № 9

- 1. Классификация теплового оборудования.
- 2. Основные мероприятия по технике безопасности и электробезопасности на производстве.
- 3 Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации рыбоочистительных машин.
- 4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации паровых пищеварочных котлов.
- 5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации мармитов

Билет № 10

- 1. Тепловая обработка продуктов.
- 2. Первая помощь при ожогах.
- 3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации измельчительных машин.
- 4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации аппаратов пароварочных электрических.
- 5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации холодильных машин

Промежуточный контроль

1вариант

Для чего предназначена латунная посуда:

- а) для припускания
- б) для жарки
- в) для приготовления первых блюд
- г) кипячения воды, варки варенья
- 2. Пищеварочные котлы обрабатывают водой при температуре:
- a) 60°C
- б) 50°C
- в) 70°C
- г) 80°C

3. Сырье, поступающее на предприятие общественного питания хранят:

- а) в горячем цехе
- б) в холодном цехе
- в) на стеллажах
- г) складских помещениях

4. Основным оборудованием торговых залов является:

- а) кухонная посуда
- б) инвентарь
- в) мебель
- г) столы

5. Что такое «Аванзал»?

- а) моечная кухонной посуды
- б) зал ожидания
- в) гардероб
- г) вестибюль

6. Мерные стаканы на предприятиях общественного питания должны иметь:

- а) клеймо
- б) полоску красного цвета
- в) низкую полоску г)

высокую полоску

7. Какие виды меню применяют в ресторанах:

- а) комплексный обед
- б) меню банкета, ужина, обеда
- в) примерное свадебное меню
- г) примерное меню кафе

8. Холодные закуски и блюда ставят на стол:

- а) предварительно на накрытые столы
- б) последовательно
- в) одновременно
- г) в обнос

9. Вводный инструктаж по безопасности труда проводят:

- а) по требованию органов надзора
- б) со всеми вновь принимаемыми на работу
- в) при выполнении разовых работ
- г) по требованию директора

10. При обнаружении неисправностей при работе с механическим, паровым оборудованием нужно немедленно:

- а) прекратить работу
- б) не прекращать работу
- в) отключить оборудование
- г) отремонтировать оборудование повару

2вариант

1.Пашотницы служат для подачи к бульону горячих:

- а) кулебяк
- б) бутербродов
- в) гренок
- г) очищенных яиц, сваренных в «мешочек»

2. Прибор закусочный — это:

- а) нож
- б) вилка и нож
- в) две вилки инож
- г) ложка

3. Основная задача метрдотеля — это:

- а) подать ручник
- б) сервировать стол
- в) накормить
- г) доброжелательно принять посетителя

4. Официанту категорически запрещается:

- а) приглашать без разрешения метрдотеля посетителей к столу и самовольно пересаживать их
- б) заполнять бланки счетов
- в) соблюдать правила обслуживания
- г) знать наличие блюд

5. Как складывают полотняные салфетки: а)

короной

- б) зонтом
- в) веером, колпаком
- г) колпачок

6. Какие виды меню применяют в ресторанах: а)

комплексный обед

- б) меню банкета, ужина, обеда
- в) примерное свадебное меню г)

примерное меню кафе

7. Трудовой договор заключается на определенный срок, но не более чем на:

- а) 15 лет
- б) 7 лет
- в) 10 лет
- г) 5 лет

8. Первая помощь при поражении электрическим током:

- а) освободить пострадавшего от действия тока (выключить рубильник)
- б) снять с пострадавшего одежду
- в) накрыть теплой одеждой
- г) вытащить на улицу

9. Первая помощь при кровотечении: а)

положить на бок

- б) расстегнуть ворот рубашки
- в) наложить резиновый жгут
- г) вытащить пострадавшего на холод

10. Безопасность труда — это:

- а) правовой акт
- б) состояние условий труда
- в) воздействие на организм вредных факторов
- г) контроль за соблюдением работодателя

3 вариант

1. Холодные закуски и блюда ставят на стол:

- а) предварительно на накрытые столы
- б) последовательно
- в) одновременно
- г) в обнос

2. К холодным супам отдельно в салатнике, поставленном на пирожковую этажерку, подают:

- а) пироги
- б) пирожки
- в) гренки
- г) пищевой лёд

3. К какому виду учета относится данное определение: наблюдение, измерение, регистрация и обобщение хозяйственных операций:

- а) хозяйственный
- б) бухгалтерский
- в) статический
- г) оперативно-технический

4. Какие требования предъявляются к бухгалтерскому учету:

- а) точность и объективность
- б) сдача документов не в срок
- в) произвольная форма учета
- г) сдача документов в срок

5. Назовите заключительный элемент бухгалтерского учета:

- а) ордер
- б) квитанция
- в) отчетность
- г) баланс

6. К источнику основных средств относиться:

- а) кредит банка
- б) уставной фонд предприятия
- в) задолженность по бюджету
- г) материальные ценности

7.Среди предприятий общественного питания основное место занимают:

- а) рестораны, кафе, бары
- б) столовые
- в) закусочные
- г) булочные

8. Одним из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания является:

- а) уровень обслуживания
- б) культура обслуживания
- в) качество пищи
- г) оказание дополнительных услуг

9. Заготовочные предприятия — это:

- а) предприятия выпускающие продукцию собственного производства
- б) крупное механизированное предприятие
- в) небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах
- г) механизированные предприятия предназначенные для выпуска полуфабрикатов

10. При обнаружении неисправностей при работе с механическим, паровым оборудованием нужно немедленно:

- а) прекратить работу
- б) не прекращать работу
- в) отключить оборудование
- г) отремонтировать оборудование повару

4 вариант

1. Что такое инвентаризация?

- А) группировка результатов учета по определенным признакам
- б) проверка и контроль за сохранением материальных ценностей
- в) хозяйственные операции
- г) отчетность

2. Из чего складывается цена в общественном питании?

- А) стоимость сырья и торговая наценка
- б) себестоимость продукции и торговая надбавка
- в) стоимость сырья и налоги
- г) выбора учетной цены

3. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:

- а) по меню
- б) по сборнику рецептур
- в) по плану меню
- г) по торговой надбавке

4. Когда на производстве применяется бригадная материальная ответственность?

- А) если на кухне работает 3 человека
- б) если так решает заведующий производством
- в) если работа осуществляется в несколько
- смен
- г) если на кухне работает более 10 человек

5. По каким ценам ведут учет тары?

- А) по продажным
- б) по свободным
- в) по покупным
- г) по договорным

6. В какой срок должен сдавать отчеты кладов-

- А) каждый день
- б) 1 раз в 1-5 дней
- в) 1 раз в 5-10 дней
- г) 1 раз в месяц

7.При работе на сложном механизме МС-19-1400 для рыхления мяса, после загрузки мяса рыхлитель остановился. Способы устранения?

- А) заменить фрезы
- б) остановить машину, извлечь мясо и измельчить его
- в) затупление фрезы
- г) ослабить натяжение гайки

8. В процессе эксплуатации на мясорыхлительных машинах МРМ-15 запрещается работать:

- а) без редуктора
- б) без санитарной обработки
- в) без кронштейна
- г) без крышки

9. Где проверяют уровень воды в котле КПЭ-100:

- а) предохранительный клапан
- б) воронки
- в) пароводяной рубашке
- г) в генераторе

10.При ожоге первой степени обожженное место обрабатывают:

- а) стерильной повязкой
- б) йодом
- в) 3% раствором марганцовки
- г) ватой, смоченной этиловым спиртом

5 вариант

1.Как оформляется отпуск тары без товара?

- А) доверенностью
- б) накладной
- в) не оформляется никак
- г) квитанцией

2. В случае недостачи материально ответственные лица долж-

HFI.

- а) найти виновных в ней
- б) возместить недостачу
- в) списать недостачу
- г) возместить с директора

3. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?

- А) по продажным
- б) покупным
- в) продажным и покуп-

ным

г) договорным

4. Что делают с изделиями, не проданными в течении дня?

- А) уничтожают по акту
- б) продают на следующий день
- в) забирают домой по договорным ценам
- г) возвращают обратно на производство

5. Как осуществляется реализация продукции в буфете?

- А) наличный расчет
- б) наличный расчет через кассу
- в) наличный и безналичный расчет
- г) в кредит

6. С чего начинается инвентаризация?

- А) с проверки подсобных помещений
- б) с проверки денежных средств в кассе
- в) проверка наличия товаров в торговом зале
- г) проверки общественных помещений

7. Классы предприятия: люкс, высший, и первый присваивается:

- а) вагонам-ресторанам
- б) закусочным
- в) ресторанам и барам
- г) столовым

8. Холодный цех предназначен для приготовления:

- а) холодных блюд и закусок
- б) горячих блюд
- в) сладких блюд
- г) супов и соусов

9. Работа повара соусного отделения состоит из следующих опера-

- а) ознакомление с инвентарем
- б) ознакомление с оборудованием
- в) ознакомление с планом меню, технологических карточек получения продуктов
- г) ознакомление с книгами по «Кулинарии»

10 Для чего предназначена латунная посуда:

- а) для припускания
- б) для жарки
- в) для приготовления первых блюд
- г) кипячения воды, варки варенья

6 вариант

1.Кто имеет право работать на контрольно-кассовой машине?

- А) заведующий производством
- б) кассир
- в) бухгалтер
- г) повар

2. Как поступают с излишками обнаруженными в ходе инвентаризапии?

- А) раздают работникам предприятиях
- б) забирают руководители предприятия
- в) приходуют в доход предприятия
- г) пускают на благотворительные цели

3. Какие деньги заносят в инвентаризационную запись?

- А) директора
- б) с рабочих заработную плату
- в) с посетителей
- г) с кассы

4. Какой документ получает лицо, сдавшее деньги в кассу предприятия?

- А) накладную
- б) квитанцию
- в) ордер
- г) чек

5. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?

- А) от формы оплаты
- б) месторасположения раздачи
- в) графика работы
- г) от смены рабочего

6. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставшика?

- А) овощи
- б) мясо
- в) муку

г) фрукты 8. Техника безопасности является

- а) второстепенной задачей
- б) не обязательным на предприятии
- в) не основной задачей
- г) одной из основных задач «охраны труда» на предприятии

9. Назовите организации, которые должны осуществлять контроль за соблюдением законов

по охране труда:

- а) полиция
- б) органы государственной инспекции по труду
- в) государственный пожарный надзор
- г) санитарно-эпидемиологическая служба

10. Трудовой договор заключается на определенный срок, но не более чем на:

- а) 15 лет
- б) 7 лет
- в) 10 лет
- г) 5 лет

7 Вариант

1. Какие машины относят к взбивальным?

- A) C7CM-0,2
- б) АЭ-1
- в) MB-35M
- г) АГВ-120

2. Назовите рабочий орган тестомесильной машины ТММ-

1M:

- а) решетка
- б) панель
- в) педаль
- г) месительный рычаг

3. Для чего предназначена машина МПМ-800?

- А) для приготовления первых блюд
- б) просеивания муки
- в) измельчению сухарей
- г) для формовки котлет

4. При включении привода П-11 электродвигатель не вращается и издает гудение. Причина?

- А) перегорел предохранитель
- б) отсутствует смазка в редукторе
- в) поломка редуктора
- г) износ резьбы

5. При работе на сложном механизме МС-19-1400 для рыхления мяса, после загрузки мяса рыхлитель остановился. Способы устранения?

- А) заменить фрезы
- б) остановить машину, извлечь мясо и измельчить его
- в) затупление фрезы
- г) ослабить натяжение гайки

6. В процессе эксплуатации на мясорыхлительных машинах МРМ-15 запрещается работать:

- а) без редуктора
- б) без санитарной обработки
- в) без кронштейна
- г) без крышки

7. Пищеварочные котлы обрабатывают водой при температуре:

- A) 60 °C
- Б) 50°C
- B) 70°C
- Γ) 80°C

8. Сырье поступающее на предприятие общественного питания хранят:

- а) в горячем цехе
- б) в холодном цехе
- в) на стеллажах
- г) складских помещениях

9. Основным оборудованием торговых залов является:

- а) кухонная посуда
- б) инвентарь
- в) мебель
- г) столы

10. Что такое «Аванзал»?

- а) моечная кухонная посуда
- б) зал ожидания
- в) гардероб
- г) вестибюль

8 Вариант

1.Где проверяют уровень воды в котле КПЭ-100:

- а) предохранительный клапан
- б) воронки
- в) пароводяной рубашке
- г) в генераторе

2. Расшифруйте машину МРГ-300А:

- а) для нарезания гастрономических товаров
- б) для рыхления мяса
- в) для формования котлет
- г) для просеивания муки

3. Техника безопасности является:

- а) второстепенной задачей
- б) не обязательным документом на предприятии
- в) не основной задачей
- г) одной из основных задач «охраны труда» на предприятии

4. Назовите организации которые должны осуществлять контроль за соблюдением законов по охране труда:

- а) полиция
- б) органы государственной инспекции по труду
- в) государственный пожарный надзор
- г) санитарно-эпидемиологическая служба

5. Трудовой договор заключается на определенный срок, но не более чем на:

- а) 15 лет
- б) 7 лет
- в) 10 лет
- г) 5 лет

6. Первая помощь при поражении электрическим током:

- а) освободить пострадавшего от действия тока (выключить рубильник)
- б) снять с пострадавшего одежду
- в) накрыть теплой одеждой
- г) вытащить на улицу

7. Какой документ получает лицо, сдавшее деньги в кассу предприятия?

- А) накладную
- б) квитанцию
- в) ордер
- г) чек

8. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?

- А) от формы оплаты
- б) месторасположения раздачи
- в) графика работы
- г) от смены рабочего

9. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика?

- А) овощи
- б) мясо
- в) муку
- г) фрукты

10. Какие машины относят к взбивальным?

- A) C7CM-0,2
- б) АЭ-1
- в) MB-35M
- г) АГВ-120

9. Вариант

1.Первая помощь при кровотечении:

- а) положить на бок
- б) расстегнуть ворот рубашки
- в) наложить резиновый жгут
- г) вытащить пострадавшего на холод

2. Безопасность труда — это:

- а) правовой акт
- б) состояние условий труда
- в) воздействие на организм вредных факторов
- г) контроль за соблюдением работодателя

3. При ожоге первой степени обожженное место обрабатыва-

ют:

- а) стерильной повязкой
- б) йодом
- в) 3% раствором марганцовки
- г) ватой смоченной этиловым спиртом

4. При ожоге третьей степени рану:

- а) стерильной повязкой и вызывают врача
- б) йодом
- в) марганцовкой
- г) этиловым спиртом

5. Вводный инструктаж по безопасности труда проводят:

- а) по требованию органов надзора
- б) со всеми вновь принимаемыми на работу
- в) при выполнении разовых работ
- г) по требованию директора

6. При обнаружении неисправностей при работе с механическим, паровым оборудованием нужно немедленно:

- а) прекратить работу
- б) не прекращать работу
- в) отключить оборудование
- г) отремонтировать оборудование повару

7.Среди предприятий общественного питания основное место занимают:

- а) рестораны, кафе, бары
- б) столовые
- в) закусочные
- г) булочные

8. Одним из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания является:

- а) уровень обслуживания
- б) культура обслуживания
- в) качество пищи
- г) оказание дополнительных услуг

9. Заготовочные предприятия — это:

- а) предприятия выпускающие продукцию собственного производства
- б) крупное механизированное предприятие
- в) небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах
- г) механизированные предприятия, предназначенные для выпуска полуфабрикатов

10. Классы предприятия: люкс, высший, и первый присваивается:

- а) вагонам-ресторанам
- б) закусочным
- в) ресторанам и барам
- г) столовым

10. Вариант

1.Среди предприятий общественного питания основное место занимают:

- а) рестораны, кафе, бары
- б) столовые
- в) закусочные
- г) булочные

2. Одним из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания является:

- а) уровень обслуживания
- б) культура обслуживания
- в) качество пищи
- г) оказание дополнительных услуг

3. Заготовочные предприятия — это:

- а) предприятия выпускающие продукцию собственного производства
- б) крупное механизированное предприятие
- в) небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах
- г) механизированные предприятия, предназначенные для выпуска полуфабрикатов

4. Классы предприятия: люкс, высший, и первый присваивается:

- а) вагонам-ресторанам
- б) закусочным
- в) ресторанам и барам
- г) столовым

5. Холодный цех предназначен для приготовления:

- а) холодных блюд и закусок
- б) горячих блюд
- в) сладких блюд
- г) супов, соусов

6. Работа повара соусного отделения состоит из следующих операний:

- а) ознакомление с инвентарем
- б) ознакомление с оборудованием
- в) ознакомление с планом меню, технологических карточек получения продуктов
- г) ознакомление с книгами по «Кулинарии»

7. В какой срок должен сдавать отчеты кладовщик?

- А) каждый день
- б) 1 раз в 1-5 дней
- в) 1 раз в 5-10 дней
- г) 1 раз в месяц

8. Как оформляется отпуск тары без товара?

- А) доверенностью
- б) накладной
- в) не оформляется ни-

как

г) квитанцией

9. В случае недостачи материально ответственные лица должны:

- а) найти виновных в ней
- б) возместить недостачу
- в) списать недостачу
- г) возместить с директору

10. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?

- А) по продажным
- б) покупным
- в) продажным и по-
- купным
- г) договорным

КЛЮЧ К ТЕСТАМ

$N_{\overline{0}}/N_{\overline{0}}$						Номер	ва	рианта		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Γ	Γ	В	б	б	б	В	В	В	a
2	б	б	Γ	a	б	В	Γ	a	б	б
3	Γ	Γ	a	б	a	Γ	б	Γ	Γ	Γ
4	В	a	a	Γ	Γ	В	a	б	a	В
5	б	В	Γ	a	б	a	б	Γ	б	a
6	a	б	б	В	б	б	Γ	a	В	В
7	б	Γ	a	б	В	Γ	б	В	a	В
8	В	a	б	Γ	a	Б	Γ	a	б	б
9	б	В	Γ	В	В	Γ	В	б	Γ	б
10	В	б	В	Γ	Γ	a	б	В	В	a

Лабораторные, практические, контрольные работы (с решением)

Контрольная работа №1

форма текущего контроля

Тема: «Типы предприятий общественного питания»

По завершению изучения раздела студент должен знать:

- -классификацию предприятий общественного питания;
- -организационно-правовые формы предприятий;
- -характеристику типов предприятий общественного питания.

Задание

В тесте нужно выбрать 1 правильный ответ.

1 вариант

1.К предприятиям, организующим производство продукции общественного питания, относят:

- А) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, цеха по производству кулинарных изделий, предприятия бортового питания;
- Б) заготовочные фабрики, рестораны, цеха по производству кулинарных изделий, предприятия бортового питания;
- В) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, цеха по производству кулинарных изделий, магазины кулинарии;
- Г) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, кафетерии, предприятия бортового питания.
- 2. К предприятиям, организующим производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей, относят:

А) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни, предприятия бортового питания;

ь) рестораны, кафе, оары, закусочные, столовые, предприятия оыстрого оослуживания и заготовочные фаорики;
В) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и кофейни;
Γ) рестораны, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания , кофейни, цеха по производству полуфабрикатов, кафетерии, предприятия бортового питания.
3.К предприятиям, организующим реализацию продукции общественного питания, относят:
А) магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети, предприятия быстрого обслуживания, кофейни;
Б) магазины кулинарии, буфеты, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;
В) рестораны, магазины кулинарии, буфеты, кафетерии;
Γ) магазины кулинарии, буфеты , кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети.
4.Предприятие общественного питания, предлагающее потребителям широкий ассортимент продукции, включая заказные и фирменные блюда, напитки и кондитерские изделия, организующие отдых и развлечение потребителей, - это:
А) бар;
Б) ресторан;
В) кафе;
Г) столовая.
5.Предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары,- это:
А) бар;
Б) ресторан;
В) кафе;
Γ) столовая.
6. Предприятие общественного питания по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки, - это:
А) бар;
Б) закусочная;
В) кафе;
Г) столовая.
7. Общедоступное предприятие общественного питания, которое производит и реализует неширокий ассортимент блюд, который изменяется по дням недели - это:
А) бар;
Б) ресторан;
В) кафе;
Г) столовая.
8. Предприятие общественного питания, характеризующееся ограниченным ассортиментом блюд и изделий не- сложного изготовления для быстрого обслуживания потребителей,- это:
А) закусочная;
Б) ресторан;
В) кафе;
В) кафе;Г) столовая.

А) закусочная;
Б) предприятие быстрого обслуживания;
В) кафе;
Г) столовая.
10. Предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные, булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары - это:
А) кафетерий;
Б) предприятие быстрого обслуживания;
В) кафе;
Г) столовая.
11. Предприятие общественного питания, которое изготавливает и реализует широкий ассортимент горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров - это:
А) кафетерий;
Б) предприятие быстрого обслуживания;
В) кафе;
Г) кофейня.
12. Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары - это:
А) кафетерий;
Б) предприятие быстрого обслуживания;
В) магазин кулинарии;
Г) кофейня.
13. Рестораны класса люкс характеризуются:
А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;
Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;
В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;
Γ) нет правильного ответа.
14. Рестораны высшего класса характеризуются:
А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;
Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;
В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

 Γ) нет правильного ответа.

15. Рестораны первого класса характеризуются:

9. Предприятие, которое реализует узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности - это:

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале. широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

- Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;
- В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерье-
- Γ) нет правильного ответа.

1 вариант

Ответы на контрольные задания

1. A 2. B 3. Г 4. Б 5. A 6. B 7. Г 8. A 9. Б 10. A 11. Г 12. B 13. A 14. Б 15. B

2 вариант

1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?

- А) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и булочных изделий, их реализация и организация их потребления
- Б) предприятие, предназначенное для выпуска п\ф из мяса, рыбы, овощей
- В) предприятие, обслуживающие только школьников, студентов, рабочих.
- 2. К предприятиям, организующим производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей, относят:
- А) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни, предприятия бортово-
- Б) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;
- В) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и кофейни;
- Г) рестораны, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни, цеха по производству полуфабрикатов, кафетерии, предприятия бортового питания.

3.К предприятиям, организующим реализацию продукции общественного питания, относят:

- А) магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети, предприятия быстрого обслуживания, кофейни;
- Б) магазины кулинарии, буфеты, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;
- В) рестораны, магазины кулинарии, буфеты, кафетерии;
- Г) магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети.

заказные и фирменные блюда, напитки и кондитерские изделия, организующие отдых и развлечение потребителей, - это:
А) бар;
Б) ресторан;
B) кафе; Γ) столовая.
5.Предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары,- это:
А) бар;
Б) ресторан;
В) кафе;
Γ) столовая
6. Предприятие общественного питания, которое изготавливает и реализует широкий ассортимент горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров, - это:
А) кафетерий;
Б) предприятие быстрого обслуживания;
В) кафе;
Г) кофейня.
7. Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары, - это:
А) кафетерий;
Б) предприятие быстрого обслуживания;
В)магазин кулинарии;
Г) кофейня.
8.Рестораны класса люкс характеризуются:
А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале , широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;
Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;
В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;
Γ) нет правильного ответа.
9. Рестораны высшего класса характеризуются:
А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале , широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;
Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

4.Предприятие общественного питания, предлагающее потребителям широкий ассортимент продукции, включая

 Γ) нет правильного ответа.

терьера;

10. Рестораны первого класса характеризуются:

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале , широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

В) В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью ин-

ь) комфортностью и удооством размещения потреоителеи в зале, разноооразным ассортиментом оригинальных, изы- сканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;
В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;
Γ) нет правильного ответа.
11. Предприятие общественного питания по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки, - это:
А) бар;
Б) закусочная;
В) кафе;
Γ) столовая.
12. Общедоступное предприятие общественного питания, которое производит и реализует неширокий ассортимент блюд, который изменяется по дням недели, - это:
А) бар;
Б) ресторан;
В) кафе;
Г) столовая.
13. Предприятие общественного питания, характеризующееся ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления для быстрого обслуживания потребителей,- это:
А) закусочная;
Б) ресторан;
В) кафе;
Г) столовая.
14. Предприятие, которое реализует узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности, - это:
А) закусочная;
Б) предприятие быстрого обслуживания;
В) кафе;
Г) столовая.
15. Что называют рентабельностью продукции?
а) выгодность производства
б) уровень прибыльности, и ликвидности предприятия
в) отношение прибыли от продаж к себестоимости продукции.
Ответы на контрольные задания
<u> 2 вариант</u>
1,B
$2.\Gamma$
3.Б
4.A
5.B
$6.\Gamma$
7.A

8.Б9.A10.Γ11.B

12.А 13.Б

14.B

15.А,Б,В

Практическое занятие №2

по теме 1.3: Организация производства предприятий общественного питания

«Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы »

Цель: научиться организовывать рабочее место повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы по цехам, в соответствии санитарно-эпидемиологическими требованиями

По завершению практического занятия студент должен уметь:

- организовать рабочее место по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы по цехам, в соответствии санитарноэпидемиологическим требованиям;
- подготовить необходимое оборудование, инструменты, инвентарь, посуду;
- уметь разделять оборудование для работы на разных участках, цехах соответственно маркировке инвентаря, инструментов, посуды.

Продолжительность: 2 аудиторных часа (90 минут)

Необходимые принадлежности

- 1. Учебная литература:
- 1. [1] Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.-стр.58-62, 62-64, 64-66, 66-69, 70-71, 72-79
- 2. [2] В.П.Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учеб. Для НПО, 2-е издание, М., «Академия», 2010г., 256с.
- 3. [3] Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», 12-е изд., Ростов н/Д; Феникс, 2012г.-373с., (СПО)
- плакаты;
- 3. тетрадь для практических занятий;
- 4. карточки с заданием, таблицами, карандаш, стиральная резинка, линейка, ручка.

Задание

- 1. Заполнить сравнительную таблицу 4.1 «Организация рабочих мест в овощном цехе на предприятии средней мощности и заготовочном предприятии»; Укажите разницу в организации крупного овощного цеха заготовочного предприятия и овощного цеха хозяйства средней мощности.
- 2. Заполнить таблицу 4.2 «Организация технологических линий в мясном цехе на предприятиях большой и средней мощности».
- 3. Заполнить таблицу 4.3 «Организация технологических линий в птицегольевом цехе на предприятиях большой и средней мощности».
- 4. Заполнить таблицу 4.4 «Организации технологических линий в рыбном цехе ресторана, столовой и фабрики-кухни» (рыбы частиковых пород)».
- 5. Заполнить таблицу 4.5 «Организация технологических линий в мясо-рыбном цехе».

Оформление отчета

В тетрадь для практических занятий вначале записать полностью задания, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы, схемы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос.

Контрольные вопросы

- 1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха. Перечислите оборудование овощного цеха, необходимый инвентарь?
- 2. Перечислите техническое оснащение мясного цеха. Опишите организацию рабочего места обвальщика.
- 3. Где организуются птицегольевые цехи?
- 4. Из каких операций состоит технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом?
- 5. В чем особенность организации работы мясо рыбного цеха?

Литература

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

2. [2] В.П.Золин

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

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

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Таблица 4.1. Сравнительная таблица организации рабочих мест в овощном цехе на предприятии средней мощности и заготовочного предприятия

Технологический процесс	Оборудование цеха на предприятиях средней мощности (ресторан, столовая)	Оборудование цеха на заготовочном предприятии (фабрикакухня)
	Моечные ванны, картофелеочистительная машина	Вибрационная моечная машина
Технологический процесс	Оборудование цеха на предприятиях средней мощности (ресторан, столовая)	Оборудование цеха на заготовочном предприятии (фабрикакухня)
Очистка	MOK-125, -250, -300	Картофелечистка КМА- 600
Доочистка	Стол с двумя отверстиями для отходов и очищенного картофеля	Ленточный конвейер по доочи- стке картофеля
Сульфитация кар- тофеля	_	Сульфитационная машина
Промывка		Душевое устройство
Взвешивание		Весовой дозатор по 20 кг
Упаковка	Гастрономические емкости	Полиэтиленовые пакеты
Вакуумирование		Аппарат для вакуумирования продуктов
Охлаждение и замора- живание	_	Холодильные камеры и шкафы

Таблица 4.2. Организация технологических линий в мясном цехе на предприятиях большой и средней мощности

Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
Линия дефростации	Дефростеры	Подвесной путь (монорельсы) или тележки
Участок линии обмывания	Моечное отделение	Щетка-душ
Участок линии обсушивания	Помещение для обсу- шивания	Вентилятор теплого воздуха, салфетки из хлопча- тобумажной ткани
Линия деления на отруба (раз- руб туши, полутуши)	Конвейерная линия	Нож-рубак или мясной топор, обвалочные ножи (большой и малый)
Линия обвалки отрубов и вы- деления крупнокусковых час- тей	Транспортер конвей- ерной линии, рабочий стол, колода для об- валки	Производственный стол с выдвижными ящиками для инструментов (ножей, мусатов), разделочные доски («М.С.») с креплением на штырях
Линия по жиловке мяса, зачистке	Помещение (конвейер) для жиловки	Производственный стол с выдвижными ящиками для инструментов (ножей, мусатов), разделочные доски, передвижные тележки с емкостями
Линия по обработке костей	Помещение для распиловки	Дисковая пила, стеллажи с контейнерами
Линия по производству пор- ционных полуфабрикатов (антрекот, бифштекс, эскалоп, филе, лангет)		Производственные столы, разделочные доски, гастроемкости, средний нож поварской тройки, весы, мясорыхлитель, тяпка
Наименование технологиче- ской линии	Наименование рабоче- го места	Оборудование и инвентарь
Линия по производству мел- кокусковых полуфабрикатов		Производственные столы, передвижные тележки
Линия по производству руб- леных полуфабрикатов и кот- летной массы	Место для приго- товления фарша	Передвижные ванны, мя- сорубка, фаршемешалка
	<u> </u>	<u> </u>

	формовки изделий	Машины для формовки котлет или универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, рыхлителем, фаршемешалкой), гастрономические емкости производственные столы, передвижной стеллаж
Упаковка полуфабрикатов, вакуумирование		Весы, вакуумное устройство, гастрономическая емкость

Таблица 4.3. Организация технологических линий в птицегольевом цехе

Наименование	1	
технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
1-я линия	Рабочее место для по- трошения птицы	Разрубочный стул, нож- рубак, производственный стол со встроенной ванной, гастрономические емкости,
Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
		стулья, ножи поварской тройки, специальные ножи для потрошения, вилки для извлечения внутренних органов, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек
2-я линия	Рабочее место для формовки тушек в карман; приготовление порционных и рубленых полуфабрикатов	Производственный стол со встроенным холодильным шкафом, универсальный привод, весы, сотейник с льезоном, гастрономическая емкость с белой панировкой, ножи поварской тройки, сито, тяпка, мусат
3-я линия	Обработка субпродуктов	Производственные столы, разделочные доски, моечные ванны

Таблица 4.4. Организация технологических линий в рыбном цехе ресторане столовой и фабрики-кухни (рыбы частиковых пород)

	1	
Технологический	Оборудование в рыбном цехе	Оборудование в рыбном цехе фабрики-кухни на механизиро-
процесс	ресторана, столовой	фаорики-кухни на механизиро- ванной линии
Размораживание в 35%-м растворе соли при температуре 18 °C, 23 ч	Ванна с сетчатыми вкладыша- ми	Ванна с сетчатыми вкладышами
Отделение чешуи	Вручную, терками и скребками или с помощью машины РО	Чешуеочистительная машина, производительность 30 рыб в 1 мин
Технологический процесс	Оборудование в рыбном цехе ресторана, столовой	Оборудование в рыбном цехе фабрики-кухни на механизиро- ванной линии
Срезание плавников (брюшных, спинных)	Производственный стол, вручную, используя нож поварской тройки	Плавникорезка ПР-2М, производительность 30 рыб в 1 мин
Удаление голов	Производственный стол со встроенной ванной, нож-рубак	Головоотрезающая машина, про- изводительность 30 рыб в 1 мин
Потрошение	Производственный стол со встроенной моечной ванной, средний нож поварской тройки	Производственный стол со встроенной моечной ванной, средний нож поварской тройки
Промывание	Ванна с проточной водой	Ванна с проточной водой
Фиксация (охлаждение) в 18 %-ном растворе поваренной соли при температуре 4°C, 5 10 мин		Ванна (специальный чан)
Затаривание, взвешивание, маркировка полуфабрикатов и хранение до реализации	Холодильные камеры	Холодильные камеры

Таблица 4.5. Организация технологических линий в мясо-рыбном цехе

Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
Линия по обработке птицы	Порционные полуфабрикаты	Производственный стол с весами, разделочная доска, ящик со специями, ножи поварской тройки
	Рубленые полуфабрикаты	Производственный стол с разделочной доской, ванны, мясорубка, фаршемешалка, гастрономические емкости, ящик со специями, таблицы с нормами отходов

Линия по обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов из него	Приготовление порци- онных и мелкокусковых полуфабрикатов	Производственный стол с разделочной доской, гастрономические емкости, ящик со специями и весы, таблицы с нормами отходов
	Порционные полуфабрикаты	Производственный стол с весами, разделочная доска, ящик со специями, ножи поварской тройки
	Рубленые	
	полуфабрикаты	Производственный стол с разделочной доской, ванны, мясорубка, фаршемешалка, гастрономические емкости, ящик со специями, таблицы с нормами отходов
Линия по приго- товлению полуфа- брикатов из рыбы	Порционные полуфабрикаты	Производственный стол с весами, разделочная доска, ящик со специями, ножи поварской тройки
Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
	Рубленые полуфабрикаты	Производственный стол с разделочной доской, ванны, мясорубка, фаршемешалка, гастрономические емкости, металлический ящик со специями, таблицы с нормами отходов

Лабораторная работа №1

форма текущего контроля

по теме 3.2 « Механическое оборудование»

«Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля, мяса, рыбы»

Цель: Закрепить навыки по эксплуатации оборудования для обработки овощей, картофеля, мяса, рыбы с соблюдением правил безопасности.

По завершению практического занятия студент должен уметь: эксплуатировать оборудование для обработки овощей, картофеля, мяса, рыбы с соблюдением правил техники безопасности, санитарных норм.

Продолжительность: 4 аудиторных часа (180 минут)

Необходимые принадлежности

- 1. Учебная литература:
- 1. [1] Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.-стр.82-91
- 2. [3] Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», 12-е изд., Ростов H/Д; Феникс, 2012г.-373с., (СПО)
- плакаты;
- 3. макеты оборудования (картофелеочистительная машина, электрическая мясорубка)
- 3. тетрадь для лабораторных занятий;
- 4. карандаш, стиральная резинка, линейка, ручка.

Краткие теоретические сведения:

- перед работой на машине (оборудовании) необходимо убедиться в целостности конструкции машины (оборудования), наличие заземления; правильность сборки, наличие резинового коврика;
- работу производить в определенной последовательности;
- использовать для обработки только подготовленные, обработанные, помытые продукты;
- не перегружать машину (оборудование) продуктами;
- продукты не проталкивать руками, использовать для проталкивания продуктов специальное приспособление толкач;
- -на ходу нельзя поправлять, проталкивать продукты, производить осмотр, ремонт, чистку машины (оборудования). Производить эти манипуляции только при выключенном электродвигателе машины;
- подача мяса должна быть равномерной;
- запрещается допускать, что бы мясорубка работала в холостую, так как это ускоряет износ ножей и решеток машины;
- нельзя работать на мясорубке без предохранительного кольца и оставлять без присмотра;
- при длительной работе мясорубку надо периодически останавливать, а ножи и решетки очищать от сухожилий;
- не рекомендуется измельчать в мясорубке сухари, сахар или соль, так как эти продукты приводят к быстрому изнашиванию и затуплению рабочих органов;
- -запрещается прижимать продукт сильно к шнеку, так как это может вызвать перегрузку и порчу электродвигателя.

Последовательность сборки электрической мясорубки:

- 1. Шнек мясорубки
- 2. Палец шнека
- 3. Подрезная решетка
- 4. Двухсторонний нож
- 5. Ножевая решетка с крупными отверстиями
- 6. Двухсторонний нож
- 7. Ножевая решетка с мелкими отверстиями
- 8. Зажимная гайка

Правила эксплуатации:

- Перед началом работы производят внешний осмотр машины, заземления, санитарного состояния
- Производят сборку
- Машину включают и проверяют ее работу на холостом ходу
- Затягивают зажимную гайку до незначительного усиления шума
- Устанавливают тару
- Подготавливают продукт (нарезают на кусочки массой 50-100 гр., удаляют сухожилия, пленки)
- Включают в работу, проталкивают деревянным толкателем
- После окончания работы машину отключают, разбирают, промывают.

Ход работы

Задание №1

Ознакомиться с правилами эксплуатации оборудования, с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда и заполнить таблицу ниже:

- 1. Машина для очистки сырых овощей (картофелеочистительная машина).
- 2. Машина для измельчения и нарезки вареных овощей (кухонный процессор)
- 3. Электрическая мясорубка
- 4. Рыбоочистительная машина

Виды оборудования	Применение обо- рудования	Правила безопасной эксплуатации оборудования
Машина для очистки сырых овощей (картофелеочистительная машина).		
Машина для измельчения и нарезки вареных овощей (кухонный процессор)		
Электрическая мясоруб-ка		
Рыбоочистительная ма- шина		

Оформление отчета

1. Ознакомьтесь с правилами эксплуатации оборудования, с соблюдением правил техники безопасности, данные занесите в таблицу.

Контрольные вопросы

- 1. Как регулируется толщина нарезки овощей? От чего зависит качество и форма нарезки овощей?
- 2. Какие приспособления обеспечивают безопасную и качественную работу на мясорубке?
- 3. Почему запрещается пользоваться рыбоочистителем без предохранительного кожуха?

Литература

- 1. [1] Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.- стр.82-91
- 2. [2] В.П.Золин

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

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

Лабораторная работа №1

форма текущего контроля

по теме 3.2 « Механическое оборудование»

Машины и механизмы для обработки муки, приготовления теста, кондитерских смесей и кремов. Безопасная эксплуатация машины для раскатки теста.

Цель: Научиться правилам безопасной эксплуатации машины для раскатки теста.

По завершению практического занятия студент должен уметь: обслуживать технологическое оборудование для раскатывания теста, с применением правил техники безопасности; регулировать толщину раскатывания теста.

Продолжительность: 4 аудиторных часа (180 минут)

Необходимые принадлежности: тетрадь для лабораторных и практических работ; ручка, карандаш, линейка, ластик, видео, плакат.

Учебная литература:

- 1. [1] Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.-стр.153-154
- 2. карточка с таблицей, карандаш, стиральная резинка, линейка, ручка.

Задание №1

Ознакомиться с правилами эксплуатации оборудования, с соблюдением правил техники безопасности, составить и заполнить таблицу.

Виды оборудова- ния	Применение обору- дования	Правила безопасной эксплуатации оборудования
Тестораскаточная машина		
машина		

Задание № 2

Составьте таблицу и занесите в неё данные по правилам безопасной эксплуатации машин (

оборудования)

Виды оборудова- ния	Применение оборудо- вания	Правила безопасной эксплуатации оборудования
Машина для про- сеивания муки МПМ-800		
Тестомесильная машина ТММ-1М		
Взбивальная ма- шина		

Задание № 3

Описать организацию работы мучного цеха.

Оформление отчета

Ознакомились с правилами эксплуатации оборудования, с соблюдением правил техники безопасности. Заполнили таблицу. Ознакомились с правилами эксплуатации оборудования, с соблюдением правил техники безопасности. Данные занесли в таблицу. Описали организацию работы мучного цеха. Ответили на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

- 1.Почему в тестораскаточных машинах при подъёме предохранительной решетки электродвигатель отключается?
- 2. От чего зависит толщина раскатываемого теста?
- 3. Какие виды теста можно раскатывать на тестораскаточной машине?
- 4. Перечислите (устно) оборудование, инвентарь кондитерского цеха при проведении технологических процессов.

Литература

- 1. [1] Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г. стр. 153-154
- 2. [2] В.П.Золин

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

Практическое занятие № 6

форма текущего контроля

по теме 3.3: «Тепловое оборудование»

«Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования»

Цель: Научиться правилам безопасной эксплуатации теплового оборудования.

По завершению практического занятия студент должен уметь:

- обслуживать основное технологическое тепловое оборудование с применением правил техники безопасности;
- -уметь различать способ обогрева, степень автоматизации, принцип действия теплового оборудования по конструктивным особенностям.

Продолжительность: 1 аудиторный час (45 минут)

Необходимые принадлежности:

Учебная литература:

- 1. [1] Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.- стр. 172-199
- 2. плакаты;
- 3. тетрадь для практических занятий;
- 4. карточка с таблицей, ручка.

Задание

Ознакомиться с правилами эксплуатации оборудования, с соблюдением правил техники безопасности, <u>составить</u> и заполнить таблицу №1 и №2.

Варочное оборудование:

- -Пищеварочный котел КЭП-100
- -Аппарат пароварочный электрический секционный модулированный АПЭСМ-2
- -Пастакукеры

Жарочно-пекарное оборудование:

- -Электрические сковороды
- -Фритюрницы
- Шкаф пекарский электрический секционный модулированный ШПЭСМ-3
- -Грили
- -Пароконвектоматы

Варочно-жарочное оборудование:

- -Плита электрическая секционная модулированная
- -Индукционные плиты

Водогрейное оборудование

- -Электрокипятильники
- -Кофеварки

Оборудование для раздачи пищи:

- -Мармиты для первых и вторых блюд
- -СВЧ-шкаф (микроволновая печь)

Таблица №1

Виды оборудования	Применение обору- дования	Правила безопасной эксплуатации оборудования
Пищеварочный котел КЭП-100		
Аппарат пароварочный электрический секционный модулированный АПЭСМ-2		
Пастакукеры		

Электрическая ско-	
ворода	
1 / .	
Фритюрница	
TTT 1 W	
Шкаф пекарский	
электрический сек- ционный модулиро- ванный ШПЭСМ-3	
ционный модулиро-	
ванный шпэсм-э	
Гриль	
- Pinib	
Пароконвектомат	
Taponom Sentom and	
Плита электрическая	
секционная модули-	
рованная	
Posamian	
Индукционная плита	
Электрокипятильник	
TC - 1	
Кофеварка	
Мармит для первых и	
вторых блюд	
- r	
CDII 1 /	1
СВЧ-шкаф (микро-	
свч-шкаф (микро- волновая печь)	
свч-шкаф (микро- волновая печь)	

Оформление отчета

Ознакомились с правилами эксплуатации теплового оборудования, с соблюдением правил техники безопасности. Данные занесли в таблицу.

Контрольные вопросы

- 1. Назовите основные способы тепловой обработки.
- 2.Почему предприятия общественного питания оснащают секционным модулированным оборудованием?

Литература

- 1. [1] Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г. стр.172-199
- 2. [2] В.П.Золин

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

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

Таблица №2 (ниже)

Виды оборудования	Применение обору- дования	Правила безопасной эксплуатации оборудования
Пищеварочный котел КЭП-100		
Аппарат пароварочный электрический секционный модулированный АПЭСМ-2		
Пастакукеры		
Электрическая сковорода		
Фритюрница		
Шкаф пекарский электрический секционный модулированный ШПЭСМ-3		
Гриль		
Пароконвектомат		
Плита электрическая секционная модулированная		
Индукционная плита		
Электрокипятильник		
Кофеварка		

армит для первых и орых блюд											
ВЧ-шкаф (микро- олновая печь)											
		Практ	гическое	занятие №	<u>ն</u> 1						
		Тема 1.2.	Организа	ция снабя	кения						
Составление заявки на сь Обучающийся дол	жен:										
уметь -составлять	-	-		_							
знать - правила со Цели работы:	ставлени	я заявки н	на сыры	e.							
 приобрести практ 	ический о	опыт по с	составл	ению зая	явки на	получен	ние сырья со				
склада							v				
		Toope	гиноск	ая часть							
Составление зая	oor na na	•				clinta					
полуфабрикатов		-	-	DOJIDCI B	ciiioio	сырыл,					
Для получения пр				заведую	щий пр	оизводст	ТВОМ				
			•								
составляет заявку на получение продовольственного сырья, полуфабрикатов,											
пищевых продукт	OB.						В заявке на получение продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых				
		довольств	венного	сырья, і	полуфа	брикатон	в и пищевых				
В заявке на получ продуктов указыв	ение прод	довольств	венного	сырья, і	полуфа	брикато	в и пищевых				
В заявке на получ продуктов указыв - дата заявки;	ение прод ается:	довольств	венного	сырья, і	полуфа	брикатон	в и пищевых				
В заявке на получ продуктов указыв - дата заявки; - номер по порядк	ение прод ается: y;	довольств	венного	сырья, і	полуфа	брикато	в и пищевых				
В заявке на получ продуктов указыв - дата заявки; - номер по порядк - наименование сы	ение прод ается: у; арья;										
В заявке на получ продуктов указыв - дата заявки; - номер по порядк	ение прод ается: у; арья;										
В заявке на получ продуктов указыв - дата заявки; - номер по порядк - наименование сы - количество сыры	ение прод ается: у; арья; я или про	эдуктов, н Практ	которых г ическ а	к необхо	димо п	олучить.					
В заявке на получ продуктов указыв - дата заявки; - номер по порядк - наименование св - количество сыры	ение продается: у; прья; я или про	одуктов, в Практ гур запол	которых г ическ я нить за	к необход 1я часть явку на 1	димо п : получе	олучить.	цовольственног	O			
В заявке на получ продуктов указыв - дата заявки; - номер по порядк - наименование сыры Пользуясь сборник сырья для приготов	ение продается: у; прья; я или про ом рецепт	одуктов, в Практ гур запол юд: «Борг	которых г ическа нить за щ с кар	к необход 1я часть явку на 1 тофелем	димо п : получе и и капу	олучить. ние прод стой» 12	цовольственног 20 порций по				
В заявке на получ продуктов указыв - дата заявки; - номер по порядк - наименование св - количество сыры	ение продается: у; прья; я или про ом рецепт	одуктов, в Практ гур запол юд: «Борг	которых г ическа нить за щ с кар	к необход 1я часть явку на 1 тофелем	димо п : получе и и капу	олучить. ние прод стой» 12	цовольственног 20 порций по				
В заявке на получ продуктов указыв - дата заявки; - номер по порядк - наименование се - количество сыры Пользуясь сборник сырья для приготов 250г, салат рыбный	ение продается: у; прья; я или про ом рецепталения бл	одуктов, в Практ гур запол юд: «Борг ий, «Рыба	которых г ическа нить за щ с кар п жарена	к необход 1я часть явку на 1 тофелем	димо п : получе и и капу	олучить. ние прод стой» 12	цовольственног 20 порций по				
В заявке на получ продуктов указыв - дата заявки; - номер по порядк - наименование сыры Пользуясь сборник сырья для приготов	ение продается: у; прья; я или про ом рецепталения бл	одуктов, в Практ гур запол юд: «Борг ий, «Рыба	которых г ическа нить за щ с кар карена	к необход зв часть явку на пофелем тофелем ая с луко	одимо по :: получен и капу ом по-л	олучить. ние прод стой» 12	цовольственног 20 порций по				
В заявке на получ продуктов указыв - дата заявки; - номер по порядк - наименование се - количество сыры Пользуясь сборник сырья для приготов 250г, салат рыбный	ение продается: у; прья; я или про ом рецепталения бл	одуктов, в Практ гур запол юд: «Борг ий, «Рыба	которых г ическа нить за щ с кар карена	к необход 1я часть явку на 1 тофелем	одимо по :: получен и капу ом по-л	олучить. ние прод стой» 12	цовольственног 20 порций по				
В заявке на получ продуктов указыв - дата заявки; - номер по порядк - наименование се - количество сыры Пользуясь сборник сырья для приготов 250г, салат рыбный	ение продается: у; прья; я или про ом рецептеления бл	одуктов, в Практ гур запол юд: «Боря ий, «Рыба Требов	которых гическа нить за щ с кар жарена	и необход пя часть явку на пофелем пофеле	одимо по :: получен и капу ом по-л	олучить. ние прод стой» 12	цовольственног 20 порций по				
В заявке на получ продуктов указыв - дата заявки; - номер по порядк - наименование сыры Пользуясь сборник сырья для приготов 250г, салат рыбный Организация:	ение продается: у; прья; я или про ом рецептеления бл	одуктов, в Практ гур запол юд: «Боря ий, «Рыба Требов	которых гическа нить за щ с кар жарена	х необход 19 часть явку на пофелем ая с луко — кладовую	димо получени и капу ом по-л ю	олучить. ние прод стой» 12	цовольственног 20 порций по				
В заявке на получ продуктов указыв - дата заявки; - номер по порядк - наименование сыры Пользуясь сборник сырья для приготов 250г, салат рыбный Организация:	ение продается: у; прья; я или про ом рецептанения бл	одуктов, в Практ гур запол юд: «Боря ий, «Рыба Требов	которых гическа нить за щ с кар жарена	и необход пя часть явку на пофелем пофеле	димо получени и капу ом по-л ю	олучить. ние прод стой» 12	довольственног 20 порций по дски» 90порци	й			
В заявке на получ продуктов указыв - дата заявки; - номер по порядк - наименование св - количество сыры Пользуясь сборник сырья для приготов 250г, салат рыбный Организация: Отпустите для кухн	ение продается: у; прья; я или про ом рецептанения бл	одуктов, в Практ гур запол юд: «Боря ий, «Рыба Требов	которых гическа нить за щ с кар жарена	х необход 19 часть явку на пофелем ая с луко — кладовую	димо получени и капу ом по-л ю	олучить. ние прод стой» 12	довольственног 20 порций по дски» 90порци всего	й			
В заявке на получ продуктов указыв - дата заявки; - номер по порядк - наименование сыры Пользуясь сборник сырья для приготов 250г, салат рыбный Организация:	ение продается: у; прья; я или про ом рецепталения бл 55 порци	одуктов, в Практ гур запол юд: «Боря ий, «Рыба Требов	которых гическа нить за щ с кар жарена	х необход 19 часть явку на пофелем ая с луко — кладовую	димо получени и капу ом по-л ю	олучить. ние прод стой» 12	довольственног 20 порций по дски» 90порци всего	й			
В заявке на получ продуктов указыв - дата заявки; - номер по порядк - наименование св - количество сыры Пользуясь сборник сырья для приготов 250г, салат рыбный Организация:	ение продается: у; прья; я или про ом рецепталения бл 55 порци	одуктов, в Практ гур запол юд: «Боря ий, «Рыба Требов	которых гическа нить за щ с кар жарена	х необход 19 часть явку на пофелем ая с луко — кладовую	димо получени и капу ом по-л ю	олучить. ние прод стой» 12	довольственног 20 порций по дски» 90порци всего	й			
В заявке на получ продуктов указыв - дата заявки; - номер по порядк - наименование сыры Пользуясь сборник сырья для приготов 250г, салат рыбный Организация:	ение продается: у; прья; я или про ом рецептиения бл тения бл тения бл и на « е Ед изм й шт	одуктов, в Практ гур запол юд: «Боря ий, «Рыба Требов	которых гическа нить за щ с кар жарена	х необход 19 часть явку на пофелем ая с луко — кладовую	димо получени и капу ом по-л ю	олучить. ние прод стой» 12	довольственног 20 порций по дски» 90порци всего	й			

Выдержка из «Сборника рецептур» для выполнения данной практической работы:

1 порция -250 грамм! Здесь расчитано уже на 4 порции!!!

133. Борщ с капустой и картофелем

	БРУТТО	HETTO
Свекла	200	160
Капуста свежая	100	80
Или квашеная	86	60
<u>Картофель</u>	107	80
Морковь	50	40
петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	30	30
Кулинарный жир	20	20
Caxap	10	10
Уксус 3%-ный	16	16
Бульон или вода	800	800
Выход	<u> </u>	1000

<u> 1 порция салата – 150 грамм!!!</u>

384. Салат рыбный с морской капустой

Окунь морской потрошеный обезглавленный	65	37
или мерланг потрошеный обезглавленный	51	37
Масса припущенной рыбы	_	30
Капуста морская мороженая	13	<u>20*</u>
Помидоры свежие	24	20
или огурцы свежие	25**	20
<u>Картофель</u>	34	25***
Салат	17	12
Лук зеленый	13	10
<u>Яйца</u>	⅓ шт.	10
Майонез или сметана	25	25
Выход	_	150

Масса вареной капусты.

347. Рыба жареная с луком по-ленинградски

Треска*	194	149	155	119	116	89
или окунь морской*	204	149	163	119	122	89
или скумбрия						
дальневосточная	261	149	209	119	156	89
или судак, или хек						
серебристый	264	145	211	116	156	86
или ставрида океаническая	296	145	237	116	176	86
Из полуфабрикатов:						
Треска	169	149	135	119	101	89
или окунь морской	171	149	137	119	102	89
или судак	173	145	138	116	102	86
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Масло растительное	8	8	6	6	5	5
Масса рыбы жареной	_	125	_	100	_	75
Лук, жаренный во фритюре						
<u>№ 546</u>	_	40	_	35	_	30
Гарнир №№ <u>526</u> , <u>527</u>	_	150	_	150	_	150
Выход	_	315	_	285	_	255

^{*} Нормы закладки даны на треску и окунь морской потрошеные обезглавленные.

Контрольная работа №2

Тема 1.4: «Организация обслуживания посетителей»

Организация производства предприятий общественного питания

Вариант №1

І. Выберите все правильные варианты ответов?

- 1. Столовые по ассортименту реализуемой продукции различаются:
- а) общего типа
- в) лечебные
- в) диетические
- г) школьные
- 2. На какие виды разделяют закусочные по ассортименту реализуемой продукции?
- а) общего типа
- б) универсальные
- в) специализированные
- 3. Основной ассортимент продукции баров?
- а) алкогольные напитки
- б) пирожные
- в) коктейли
- г) салаты и закуски
- д) первые блюда.
- 4. Разрешена ли продажа спиртных напитков в ресторанах?
- а) да

- б) нет 5. Какие способы хранения и укладки сырья и продуктов существуют? а) стеллажный б) коробковый в) ящечный г) навалом ж) мешочный 6. На какие виды классифицируется тара по степени жесткости? а) твердая б) полужесткая
- в) мягкая
- г) жесткая
- 7. На какие виды классифицируется тара по степени специализации
- а) универсальная
- б) общего пользования
- в) специализированая
- 8. Где чаще всего располагают кафетерии?
- а) в крупных торговых центрах и магазинах
- б) на заводах
- в) в гостиницах
- 9. Какая форма обслуживания используется в столовых?
- а) обслуживание официантами
- б) обслуживание барменами
- в) самообслуживание
- 10. Кем может производится обслуживание в ресторанах?
- а) барменами
- б) официантами
- в) метрдотелями
- г) сомелье
- д) кассиром

II. Ответьте на вопросы письменно, кратко

- 1. Какие классы предприятий общественного питания существуют?
- 2. На какие виды делятся бары в зависимости от зависимости от расположения в здании?
- 3. Разрешена ли продажа алкогольных напитков в буфетах?
- 4. На какие виды подразделяются предприятия общественного питания в зависимости от характера производства?
- 5. На какие виды подразделяются предприятия общественного в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции?
- 6. Назовите отличительные особенности ресторана от столовой?
- 7. По каким показателям производится отпуск товаров со склада в цеха?
- 8. Какой ассортимент чая реализуется в чайных?
- 9. По каким документам осуществляется приемка сырья на П.О.П.?

10. Какие существуют способы доставки продуктов в П.О.П.?

Ш. Дайте определение следующих понятий (письменно):

- 1. Предприятие общественного питания
- 2. Культура обслуживания
- 3. Класс предприятий общественного питания
- 4. Столовая
- 5. Ресторан
- 6. Tapa

Ответы на тест по теме: «Организация производства предприятий общественного питания»

І. Выберите все правильные варианты ответов?

- 1. а, в
- 2. а, в
- 3. а, в, г
- 4. a
- 5. a, в, г,
- 6. б, в, г
- 7. а. в.
- 8. a
- 9. в
- 10. а, б, в, г

II. Ответьте на вопросы

- 1. люкс, высший, первый.
- 2. вестибюльные, рестораны, вспомогательные, банкетные, мини-бары
- 3. нет
- 4. заготовочные, доготовочные, с полным циклом производства.
- 5. универсальные, специализированные, узкоспециализированные
- 6. Меньше ассортимент блюд, проще интерьер, самообслуживание, блюда простого приготовления, расчет ведется через кассу, цены на блюда дешевле, посуда более простая.
- 7. качественным и количественным
- 8. белый чай, каркаде, черный, холодный со льдом, чай с молоком.
- 9. товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, ветеринарное свидетельство, сертификат качества.
- 10. централизованным и децентрализованным способами.

III. Дайте определение следующих понятий:

- **1. Предприятие общественного питания** предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления.
- **2. Культура обслуживания** это не только санитарное состояние помещений предприятий общественного питания и уровень механизации основных производственных процессов, но и наличие рекламы и информации, степень комфортности и уюта залов.
- **3. Класс предприятий общественного питания** это совокупность отличительных признаков предприятий определенного типа, характеризующихся качеством предоставления услуг, уровнем и условиями обслуживания.
- **4.** Столовая общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

- **5. 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 отдыха.
- 6. Тара это товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товаров.

Вариант №2

1. Выберите все правильные варианты ответов:
1. Где рациональнее размещать горячий цех?
а) рядом с кондитерским цехом
б) рядом с заготовочными цехами
в) рядом со складом.
2. Где рациональнее располагать кондитерский цех?
а) рядом с моечным отделением
б) рядом с горячим цехом
в) вдали от всех помещений
3. Какие методы дезинфекции существуют?
а) физические
б) жарочные
в) химические
г) огневые
4. Способы удаления кожицы с картофеля?
а) щелочной
б) механический
в) комбинированный
г) физический
д) ультрафиолетовый
5. Оптимальная температура горячего цеха?
a) не более 10 °C
б) не более 23 °C
в) не более 30 °C
II Ответьте на вопросы (письменно):
1. В каком заготовочном цехе обрабатывают лук и чеснок?
2. Расшифруйте что означает буквенная индексация на разделочной доске?
a) OC
6) OK
в) МГ
д) РВ
3. Как хранят деревянные доски после мытья?
4. Какие инструменты, инвентарь и оборудование необходимы для приготовлении котлетной мясной массы?
5. На каких два отделения делится горячий цех?

6. Назначение холодного цеха?

7. Виды раздачи?

III. Дайте определение следующих понятий (письменно и развёрнуто):

- 1. Дезинфекция
- 2. Рабочее место повара

Ответы на тест по теме «Организация производства предприятий общественного питания» Вариант №2

I.

- 1. б
- 2. B
- 3. a, B
- 4. a, б, в, г
- 5. б

П

- 1. в овощном
- 2. а) ОС овощи сырые б) ОК овощи квашенные
- в) МГ мясная гастрономия д) РВ рыба вареная
- 3. хранят поставив на ребро на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цехе.
- 4. Весы, мясорубка, доска разделочная, нож, фаршемешалка, котлетоформовочная машина, Тара, лоток для полуфабрикатов, холодильное оборудование, производственный стол.
- 5. суповое и соусное
- 6. Для приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов, сладких блюд, холодных супов
- 7. специализированные и универсальные

III.

- 1. Дезинфекция комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.
- **2. Рабочим местом** называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.

Практическая работа № 3

Тема 1.4 Организация обслуживания посетителей

«Моделирование сервировки стола»

Цель работы: ознакомиться с сервировкой банкетного стола и с различными элементами тематического стола. **Теоретическая часть**

Для обслуживания банкетов рекомендуется использовать раскладные столы с подставками или дополнительными крышками длиной 200 или 300 см и шириной 120—150 см. Эти столы портативны и удобны для складывания. Расстановка столов в зале зависит от его конфигурации — колонн, ниш и т.д., и от количества гостей.

На каждого участника банкета должна приходиться площадь стола размером от 60 до 80 см.

Между столами, поставленными параллельно, расстояние должно быть от 1,5 до 2,0 м. Кроме банкетных столов в зале около стен или по углам ставят подсобные столы для официантов (с запасом сервировки) или серванты.

Прежде чем накрыть столы скатертями, их покрывают сукном или другой мягкой светлой тканью, которая заглушает шум в зале, предупреждает бой посуды.

Столы накрывают банкетными скатертями так, чтобы на оси стола проходила четко выглаженная середина. С краев стола скатерть спускают на 20— 30 см, с торцов — на 25—30 см. Края и углы скатерти должны быть хорошо отглажены. Если столы в банкетном зале расставляются в виде букв «Т», «П», «Ш», то скатерть на этом столе со стороны зала опускают ниже (10 см от пола).

Сервировка банкетного стола начинается с расстановки мелких столовых тарелок, которые ставят на расстоянии 60-80 см друг от друга так, чтобы борт тарелки находился на расстоянии 2 см от края стола. Тарелки расставляют, начиная от центра стола, сначала по одной его стороне, потом по другой, следя за тем, чтобы они стояли строго друг против друга. На столовые тарелки ставят закусочные, а слева — пирожковые, на расстоянии 10-15 см, от края стола - на 5 см.

Справа от тарелки кладут столовый нож лезвием к тарелке, рядом с ним — рыбный, затем столовую ложку вогнутой стороной вверх, за ней закусочный нож. Если в меню банкета предусмотрены закуски - мясная и рыбная, то кладут два ножа и две закусочные вилки (один комплект для рыбной закуски, другой - для мясной).

Слева от тарелок кладут столовую вилку рожками вверх, левее — рыбную и рядом две закусочные. Десертные ножи и вилки кладут за тарелками. Ручки всех приборов должны лежать на одной линии, параллельно кромке стола.

Затем на стол в определенном порядке ставят фужеры, рюмки, бокалы для вина. Фужеры ставят за тарелками против кончика столового ножа на расстоянии 4-5 см, справа от фужера - рейнвейную или лафитную (более низкую) и водочные рюмки.

Во втором ряду между фужером и рюмкой для вина ставят бокал для шампанского, а справа - лафитную или рейнвейную (более высокую) рюмки.

Могут быть различные варианты сервировки стола в зависимости от заказанных к блюдам на банкет тех или иных вин. Коньячные рюмки на стол не ставят, их подают к кофе с коньяком или ликером. Разложив приборы и расставив рюмки, официанты раскладывают салфетки, которые свертывают в виде волана или колпаком, либо другими способами, и кладут на закусочные тарелки.

К прибору каждого участника банкета (слева за пирожковой тарелкой) можно положить карточку-меню, отпечатанную типографским способом или на машинке.

Через один прибор ставят попарно специи (соль и перец), причем соль ставят слева от перца.

Цветы ставят в невысокие вазы, чтобы они не загораживали лиц и не мешали беседе. Нередко банкетный стол украшают, укладывая цветы на скатерть стола, по центру. Сначала выкладывают дорожку из зелени по оси стола, а по ней симметрично от центра влево и вправо кладут цветы.

Для банкета с частичным обслуживанием подготовка и накрытие столов производятся так же, как и для банкета с полным обслуживанием, но сервировка может быть несколько проще.

Стол сервируют закусочными тарелками (без подстановочных) и пирожковыми тарелками, закусочными и столовыми приборами, фужерами, двумя рюмками: для вина и водки. Десертные приборы подают вместе с десертом.

Задания

- 1. Составить банкетное меню согласно представленным блюдам.
- 2. Студенты выполняют сервировку банкетного стола (делают фототчёт) по предложенному меню и сервировку различных вариантов тематического стола.

3.

Ответить письменно на контрольные вопросы.

Вопросы

- 1. На какие виды делят банкеты в зависимости от событий проведения торжества, по особенностям организации, по участию персонала и ассортименту блюд и напитков?
 - 2. Что необходимо обсудить при заказе банкета?
 - 3. Какие эстетические требования предъявляются к сервировке банкетного стола?
 - 4. В чем особенности организации банкета с полным обслуживанием официантами?
- 5. Охарактеризуйте основные различия в сервировке стола и подаче блюд для банкетов за столом с полным и частичным обслуживанием официантами.
 - 6. В какой последовательности сервируется банкетный стол?
 - 7. Охарактеризуйте отличительные элементы сервировки тематического стола.

Меню. БЛЮДА ИЗ ТАНДЫРА руб 9 000 P Утка запеченная в тандыре 3500/830/250 3000/800/250 9 000 P Индейка запеченная в тандыре Теплый салат с говяжьей I вырезкой от Шефа 8500/600/800/80 50 000 P Корейка телятины запеченная в тандыре 4500/350/250/300 25 000 P Лосось запеченный в тандыре 760 P Баран целиком запеченный 12000/500/500/150 35 000 P в тандыре ◆Теплый салат из осьминога с маслинами таджаски и каперсами ПАРАДНЫЕ БЛЮДА Поросенок, фаршированный гречневой кашей с гусиными шкварками, и запеченный по предварительному согласованию 20 000 P 5000 790 P С ШЕФ-ПОВАРОМ) Салат с тигровой ▶ креветкой, огурцами, эвокадо и свежей клубникой 8 500 P Стерлядь, запеченная с корочкой (на 5 персон) 1200 Шука, запеченная фаршированная паштетом из филе судака (на 10 персон) 5 000 P 2000 Судак, фаршированный и припущенный в парах шампанского, запеченный (на 10 персон) 7000 P 2000 750 P Осетр, запеченный под яичным муссом (на 8 персон) 25 000 P 4000 9 000 P Утка, выдержанная в вишневой наливке, запеченная (на 6 персон) 3000 ◆ Салат из сладких томатов Биф Гусь, начиненный вялеными сливами, запеченный (на 6 персон) 12 000 P 3000 590 P 11 000 P Индейка, выдержанная в красном вине, фаршированная, запеченная (на 6 персон) 3500 Баранья нога, выдержанная в букете диких трав, запеченная (на 35 персон) (по предварительному согласованию 45 000 P 15000 Салат из овощей-гриль С ШЕФ-ПОВАРОМ) Молодой барашек, маринованный в красном вине с кореньями, запеченный (на 20 персон) 35 000 P 9000 520 P



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из оленины >

с соусом «кровавая мери», сервирован на хрустящих картофельных чипсах

88 г

430 P



◀ Тартар из говядины

с перепелиным яйцом и заправкой из масла зеленого лука, сервирован на воздушных рисовых чипсах

160 г

790 P

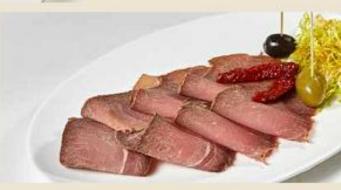


Кострец вяленый >

вяленый говяжий кострец собственного приготовления, подается с гигантскими оливками и маслинами

85 г

420 P



◀ Карпаччо из свеклы

со слайсом фермерского вяленого гуся, муссом из сыра фета, кедровым орехом, листьями салата и соусом песто

120 г

490 P



Ростбиф подкопченный на гриле

с соусом из белого вина и сладкими томатами черри

160 -

750 P



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареный сыр Камамбер ▶

в хрустящей панировке с ягодным соусом

220 r

890 P





◀ Запеченная устрица (поштучно)

> 66 г 500 Р

Гёдза с креветками ▶

японские пельмени, сервированные на банановом листе

120/30 r

650 P





√ Гёдза со свининой

японские пельмени, сервированные на банановом листе

100/30 r

420 P

Спринг ролл с уткой ▶

сервирован на банановом листе

70/30 г

750 P



БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ

Овощи, запеченные > на углях

ассорти из сладкого перца, помидоров Биф, баклажанов, маринованное в травах и оливковом масле

230 г

410 P



√ Люля-кебаб картофельный из молодого картофеля с травами

170/15 r 300 P



Стейк из лосося >

на углях, подается с соусом "Наршараб"

160/80/25 r

1200 P



◀ Люля-кебаб из цыпленка

подается на лаваше с домашней аджикой и маринованным крымским луком

170/50/48 г

550 P



Шашлык из курицы ▶

фермерская курица, маринованная в яблочном соке

200/50/45 r

610 P





260 P





◀ Картофельно-морковный гратен

100 r 200 P

Шампиньоны запеченные > на углях с лавашом и шашлычным соусом

140/30 г 420 P

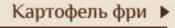




◀ Картофель на мангале

в сметане с зеленым луком

270 г 330 P



150/50 г 250 P



СОУСЫ

Тар-тар классический белый соус, подается к блюдам из рыбы и морепродуктов	120 P
Арабьята традиционный итальянский "сердитый" соус для заправки макаронных изделий	120 P
Аджика домашняя по фирменному рецепту от Шеф-повара "Артиленд"	120 P
Песто соус из базилика, кедрового ореха, пармезана, оливкового масла с солью. Подается к овощным и мясным блюдам	250 P
Красное вино соус из благородного вина с тимьяном и чесноком, подается к мясу	200 P
Хрен	150 P
Майонез, горчица	100 P

к столу

Каравай 1 200 Р



▼ Хлебная корзина (нарезка)

> ^{190 г} 220 Р

Масло сливочное >

25 r 60 P



ДЕСЕРТЫ		
двовиты	г	руб
Торт (под заказ)	1000	2 500 P
Торт заказной (йогуртовый)	1000	2 500 P
Торт заказной (кофейный)	1000	2 500 P
Торт заказной (Трюфель)	1000	2 500 P
Торт заказной (Идеальный мужчина)	1000	2 500 P
Торт заказной (Рафаэлло)	1000	2 500 P
Торт заказной (Груша и Крем-брюле)	1000	2 500 P
Торт заказной (Чизкейк Манго-маракуйя)	1000	2 500 P
Торт заказной (Смородина с темным шоколадом)	1000	2 500 P
Торт заказной (Ягодно- ванильный)	1000	3 000 P
Торт заказной (Карамельный с пеканом)	1000	3 000 P
Торт заказной (Тропик с шоколадом)	1000	3 000 P
ЯГОДЫ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ТОРТА		
л одогдин жижшений тог их		
Голубика	100	500 P
Малина	100	700 P
Клубника	100	300 P
Ежевика	100	600 P
Смородина красная	100	600 P





Практическая работа №4

Тема 2.2 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

«Составление калькуляционных карт на блюда»

Теоретический материал

Исчисление продажных цен на кухонную продукцию, реализуемую в розницу, производят **калькуляционных карточ- ках** отдельно на каждый вид блюда (порцию).

Калькуляцию можно составить из расчета стоимости сырья на 100 блюд или на одно блюдо, на 1 кг салата, соуса или гарнира или на одну порцию.

Продажные цены рассчитываются в калькуляционной карточке отдельно на каждое блюдо или изделие кухни.

Перед составлением карточки необходимо знать ассортимент выпускаемых блюд, кулинарных изделий, а так же нормы закладки сырья по Сборнику рецептур, а так же цены на продукты и сырье.

Составление калькуляционного расчета (карточки) и определение продажной цены блюдо производится в следующем порядке:

- определяется ассортимент блюд (по плану меню), на которые необходимо составить калькуляционный расчет;
- устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании Сборника рецептур);
- определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье;
- исчисляется стоимость сырьевого набора блюд (порции) путем умножения количества сы-рья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата (сырьевой набор конкретного блюда берется из Сборника рецептур, в котором на каждое блюдо показывается следующие данные: наименование продуктов, из которых приготовлено блюдо (порция); норма вложения сырья по массе бругто; норма вложения по массе нетто; норма выхода масса отдельной порции (блюда) в целом);
- устанавливается продажная цена одного блюда (порции) делением продажной стоимости сырьевого набора блюд (порций) на 100.

Калькуляционные карточки регистрируют в специальном реестре после подписи их лица-ми, которые несут ответственность за правильность установления продажных цен.

Исчисленные продажные цены необходимо сопоставить с ранее действующими ценами на такие же блюда и тщательно проанализировать причины возможных отклонений.

Следует отметить, что цены на полуфабрикаты и кулинарные изделия также исчисляются методом калькуляции исходя из стоимости сырьевого набора продукции по продажным ценам.

При составлении карточек следует обратить внимание на следующее:

- если в рецептуру блюда входит какой-либо полуфабрикат (желе, соус, заправка и т. д.), то на него (полуфабрикат) составляется отдельно калькуляция, из которой берется цена полу-фабриката, но без наценки, так как наценка не должна производится дважды;
- если кондиции сырья отличны от тех, на которые приведена закладка в Сборнике рецептур, перерасчет делается с использованием Приложений и таблиц в конце Сборника;
- если картофель используют не в период с сентября по октябрь, а морковь и свеклу после января, следует увеличить расход сырья по массе брутто.
- нормы закладки специй приведены в начале каждого раздела Сборника.

<u>Когда вы выполните задания №1 и №2, вам необходимо будет заполнить калькуляционную карту на 6 любых блюдиз данных заданий (выбирайте сами).</u>

- **1. Название темы:** Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.
- **2.Учебные цели:** рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- 3. Продолжительность занятия: 2 часа.

- **4.** Материалы, оборудование, TCO, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал ПК, лекции, бланки калькуляционных карточек.
- **5.** Литература, информационное обеспечение: Потапова И.И. Основы калькуляции и учета учеб. для студ. учреждений сред.. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019.-192с.

Харченко Н.Э. Сборник рецептур Блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для студентов учреждений сред.проф.образования/Н.Э.Харченко.- 10-е изд.стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017г.- 512с.

6.Методические рекомендации по выполнению работы: изучите лекции к домашнему заданию. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Использовать сборник рецептур.

Задания 1. По таблице ниже:

- 1. Определить продажную цену блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов» в рабочей столовой (наценка 25 %).
- 2. Определить продажную цену блюда «Сельдь с картофелем и маслом» в кафе класса A (колонка 2). Размер наценки 120 %
- 3. Определить продажную цену «Солянки сборной мясной» в ресторане высшего класса (колонка 1, наценка 250 %).
- 4. Определить продажную цену «Мусса апельсинового в кафе» (колонка 2, наценка 150 %).
- 5. Определить продажную цену пирожного «Песочное кольцо» в школьной столовой (наценка 25%).

Цены на сырье:

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56-00	Caxap	60-00
Эссенция (50 мл)	500-00	Натрий, аммоний двууглекислый	40-00
Апельсины	270-00	Кислота лимонная	115-00
Огурцы свежие	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Говядина	500-00
Сардельки	350-00	Лук репчатый	20-00
Маслины (300 г)	70-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Арахис жареный	200-00
Желатин (15 г)	20-00	Помидоры свежие	70-00
Лук зеленый (20 г)	25-00	Сельдь	250-00
Телятина	650-00	Окорок копчено-вареный	500-00
Почки говяжьи	100-00	Каперсы (130 г)	250-00
Томатное пюре (140 г)	200-00	Масло растительное	120-00

Задание 2.

Все расчёты выполнять в рабочих тетрадях.

- 1. Определить продажную цену блюда «Рыба жареная» (окунь морской) в школьной столовой (наценка 25 %).
- 2. Определить продажную цену блюда «Шашлык из свинины» в кафе класса А (колонка 2). Размер наценки 150 %.
- 3. Определить продажную цену котлет натуральных из филе птицы в ресторане высшего класса (колонка 1, наценка 300 %).
- 4. Определить продажную цену блюда «Пудинг овощной» в кафе (колонка 2, наценка 150 %).
- Определить продажную цену какао с молоком в школьной столовой (наценка 25%).
- 6. Определить продажную цену молочного прохладительного напитка с соком плодовым в молочном баре (колонка 2, наценка 200 %).

Цены на сырье:

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56-00	Caxap	60-00
Окунь	280-00	Морковь	16-00
Капуста цветная	180-00	Сок персиковый (1 л)	100-00
Молоко	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Курица	200-00
Горошек зеленый консервированный (425 мл)	29-00	Лук репчатый	20-00
Какао-порошок	480-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Маргарин	45-00
Капуста белокочанная	11-00	Помидоры свежие	70-00
Лук зеленый (20 г)	25-00	Сыр российский	500-00

Крупа манная	60-00	Сухари панировочные (200 г)	44-00
Хлеб пшеничный (0,7 кг)	15-00	Кабачки	18-00
Мороженое сливочное (60 г)	20-00	Свинина (мякоть)	480-00
Уксус (0,8 л)	17-00	Соус Южный (0,35 л)	40-00

8.Критерии оценки

Оценки	Критерии
Отлично	 работа выполнена полностью;
	 в решении задач и заполнении бланков документов нет ошибок и исправлений;
	 калькуляционные карты составлены са- мостоятельно, оформлены в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво. Расчеты в картах сделаны верно. Допускается 1-2 исправ- ления;
	 ответы на поставленные вопросы даны правильно, в полном объеме, обоснованно, с использованием терми- нологии
Хорошо	 работа выполнена полностью;
	 в решении задач допускаются негрубые ошибки или недочеты в расчетах, исправленные самим обучающимся или преподавателем. Документы оформлены в соответствии с требо- ваниями, допускается более 2 исправлений;
	 калькуляционные карты составлены с помощью преподавателя или других обучающихся;
	 при ответе на поставленные вопросы допускаются несущественные ошибки в изложении материала
Удовлетворительно	 работа выполнена не полностью (но не менее 50 %);
	 расчеты сделаны с негрубыми ошибка- ми. Допущены неточности в оформлении документов, много исправ- лений;
	 калькуляционные карты составлены с помощью преподавателя или других обучающихся;
	 при ответе на поставленные вопросы материал изложен в не полном объеме
Неудовлетворительно	работа выполнена не полностью (менее 50 %);
	 расчеты не произведены или произведены с грубыми ошибками, нарушены требования оформления документов, калькуляционных карт;
	 нет ответов на поставленные вопросы или не полностью изложен материал

^{9.} Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях или в тетрадях для практических и лабораторных работ. 10. Место проведения: самостоятельно дома (дистанционное обучение) или в кабинет

Практическая работа №4

Тема 2.2 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

Составление меню дневного рациона разных групп населения

Повторите темы, чтобы выполнить ПР: Каковы принципы рационального сбалансированного питания? Что такое суточный расход энергии?

Цели:

- приобрести навыки составления суточного рациона питания в зависимости от норм физиологических потребностей;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

Перечень средств, используемых при выполнении работы:

- таблица «Нормы физиологических потребностей»,
- таблица «Калорийность готовых блюд и продуктов».

Реализуемые компетенции:

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
 - ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
 - ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
 - ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
 - ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
 - ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
 - ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
 - ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
 - ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
 - ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
 - ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
 - ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
 - ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Ход работы

Общие теоретические сведения:

Рациональное питание – своевременное и правильно организованное обеспечение организма оптимальным количеством пищи, включающей энергию и пищевые вещества в необходимом количестве и в правильном соотношении.

- 4 принципа рационального питания:
- С пищей должно поступать столько энергии, сколько организм расходует на все процессы жизнедеятельности.
 - 2. Пища должна содержать пищевые вещества в достаточном кол-ве и определенном соотношении.
 - 3. Необходимо соблюдать режим питания.
 - 4. Пища должна быть обработана соответствующим образом с целью сохранения пищевой ценности.

Принципы составления суточного рациона питания. Продукты животного происхождения следует планировать на первую половину дня, молочно-растительные — на вторую. Жиры необходимы такие, которые обеспечат организм жирорастворимыми витаминами, жирными кислотами _сливочное, растительное масло, сметана, молоко). Энергетическая ценность суточного рациона должна обеспечиваться в основном углеводами растительной пищи. В мню завтрака включают блюда, содержащие мясо, рыбу, крупы, овощи, жиры. Его можно делать дробленым (1 и 2 завтрка) ,уменьшая объем пищи и улучшая ее усвоение. В завтрак обязательно должны входить горячие напитки, улучшающие секреци. Желудочного сока. На обед рекомендуют овощные или острые закуски, возбуждающие аппетит, супы, блюда из мяса, рыбы, круп, макаронные изделий. Завершать обед следует сладкими блюдами (кисель, желе, мусс), котрые уменьшают выделение пищеварительных соков и дают ощущение сытости. На полдник и ужин подают легкоперевариваемые молочно-растительные блюда (каши, пудинги, салаты, запеканки). При составлении меню необходимо учитывать время года.

Этапы выполнения работы:

1. Распределить суточный рацион для мужчины 25 лет — оператора ПК, при четырёхразовом питании (завтрак, обед, полдник, ужин).

Таблица №1 - Калорийность готовых блюд и продуктов

	Продукты	Состав продуктов						
п/п		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
	Сыр	3,5	4,5	-				
	Яйцо	12,7	11,5	11,9				
	Caxap	0,1	-	15,0				
	Капуста	1,9	2,2	8,5				
	Томаты	1,1	0,2	3,8				
	Сметана	1,2	15,0	1,5				
	Говядина	7,7	12,1	4,6				
	Хлеб	4,5	1,2	37,1				
	Крупа рисовая	3,9	10,8	22,0				
)	Сок апельсиновый	-	-	25,0				
	Творог	28	23,8	29,5				
	Кофейный напиток	1,3	1,4	18,4				
	Молоко	4,8	2,4	15,6				
	Мука	3,6	4,6	11,9				
j	Кефир	2,8	3,2	4,1				
ó	Джем ягодный	1,6	0,6	24,9				
·	Печень	20,7	11,0	33,2				
3	Сухофрукты	0,5	-	30,2				
)	Огурец	0,8	0,1	2,6				
)	Куриная ножка жареная	18,2	25,4	0,7				
<u>'</u>	Картофель	2,0	0,4	16,3				
<u> </u>	Рыба	15,0	10,4	20,2				
	Свекла	1,0	5,0	4,2				
	Какао-порошок	3,0	3,2	22,8				
'	Мука	3,6	4,6	11,9				

2. Распределить суточный рацион для женщины 30 лет — продавца промышленных товаров, при четырёхразовом питании (завтрак, обед, полдник, ужин).

Таблица № 2 - Калорийность готовых блюд и продуктов

п/п		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
	1 Сыр	3,5	4,5	-
	2 Яйцо	12,7	11,5	11,9
;	3 Caxap	0,1	-	15,0
	4 Капуста	1,9	2,2	8,5
	5 Томаты	1,1	0,2	3,8
	б Сметана	1,2	15,0	1,5
,	7 Говядина	7,7	12,1	4,6
	8 Хлеб	4,5	1,2	37,1
	9 Крупа рисовая	3,9	10,8	22,0
	10 Сок апельсиновый	-	-	25,0
	11 Творог	28	23,8	29,5

12	Кофейный напиток	1,3	1,4	18,4
13	Молоко	4,8	2,4	15,6
14	Мука	3,6	4,6	11,9
15	Кефир	2,8	3,2	4,1
16	Джем ягодный	1,6	0,6	24,9
17	Печень	20,7	11,0	33,2
18	Сухофрукты	0,5	-	30,2
19	Огурец	0,8	0,1	2,6
20	Куриная ножка жареная	18,2	25,4	0,7
21	Картофель	2,0	0,4	16,3
22	Рыба	15,0	10,4	20,2
23	Свекла	1,0	5,0	4,2
24	Какао-порошок	3,0	3,2	22,8
25	Мука	3,6	4,6	11,9

Таблица 3 Физиологические нормы питания

Для взрослых	Рекомендуем	лое содержание Б,2	Ж,У в суточных раці	ионах питания и их кал			
	рийность						
	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Первая группа							
мужчины	3000	102	97	410			
женщины	2700	92	87	369			
Вторая группа							
мужчины	3500	120	113	478			
женщины	3200	109	103	437			
Третья группа		•	•				
мужчины	4000	137	129	546			
женщины	3600	124	116	492			
Четвёртая группа		•	•				
мужчины	4500	154	145	615			
Возраст детей							
1-2	1400	48	48	185			
3-6	1900	65	65	251			
7-10	2400	82	82	317			
11-14	3000	102	102	398			
15-17	3300	113	106	451			

Результаты оформить в таблицу:

I	Наименование	Продукты	Вес нетто в г	Белі	ки	Жиј	ы	Углен	воды	Кк	ал
	блюда			в 100 г	Ист.						
		Итого:									

Контрольная работа №3

Тема 3.2: Механическое оборудование

Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах.

Инструкция:

Тест состоит из 25 тестовых заданий. В тесте использованы тестовые задания различной формы. Однотипные задания сгруппированы в блоки. В начале каждого блока имеется инструкция, указывающая на действия, которые должны быть выполнены для успешного решения тестового задания.

Вид тестирования – бланковое. Проверка тестового задания осуществляется с помощью утвержденного ключа. Оценка тестовых заданий производится в соответствии с утвержденными критериями. За каждый правильный ответ выставляется 1 балл.

Максимально возможное количество баллов – 31 балл

Время выполнения теста – 15 мин.

При выполнении заданий с формулировкой «Выберите все правильные варианты ответов» необходимо выбрать несколько вариантов правильных ответов.

При выполнении заданий с формулировкой «Ответьте на вопросы» необходимо правильно ответить на вопрос.

При выполнении заданий с формулировкой «Установите соответствие» необходимо найти такие однозначные связи между позициями первого и второго столбика, чтобы одной позиции первого столбика соответствовала только одна позиция второго. Повтор используемых позиций недопустим.

При выполнении заданий с формулировкой «Установите правильную последовательность» необходимо расставить предложенные позиции (буквенные обозначения) в нужной последовательности.

При выполнении заданий с формулировкой «Дополните» необходимо вписать в текст задания (в специально отведенное место) недостающее слово, словосочетание, обозначение.

Задание.

Выберите все правильные варианты ответов:

1. Виды передач, относящиеся к передачам трения?					
а) планетарная					
б) ременная					
в) червячная					

- 2. Газовая плита по принципу действия относится?
- а) простого
- б) непрерывного

г) фрикционная д) коническая

- в) периодического
- г) универсального
- 3. Оборудование, выполняющее различные технологические операции?
- а) специализированного
- б) секционно модульное
- в) тепловое
- г) унифицированное
- д) универсальное
- 4. Составные части приводного механизма?
- а) электропривод
- б) электродвигатель
- в) горловина
- г) станина
- д) передаточный механизм
- 5. Действия по окончанию работы с оборудованием:
- а) сборка машины
- б) проведение инструктажа
- в) проверка комплектности поставки
- г) санитарная обработка
- д) санитарно-техническая обработка.
- 6. Загрузка картофеля в картофелечистку осуществляется?

- а) при выключенном двигателе
- б) при включенном двигателе
- в) при выключенном двигатели и поступлении воды в камеру
- г) при включенном двигателе и поступлении воды в камер
- д) при поступлении воды в камеру.

7. Жарочная поверхность электроплит имеет?

- а) прямоугольную форму
- б) круглую форму

8. Тепловой изоляцией сковороды СЭСМ – 0,2 является:

- а) асбест
- б) слюда
- в) фольга
- г) перлит

9. Назначение автоматической защиты от «сухого хода» у СЭСМ – 0,2?

- а) обеспечивает отключение сковороды при опрокидывании чаши
- б) обеспечивает отключение сковороды при понижении уровня минерального масла в рубашке.

10. Температура нагрева жира во фритюрнице?

- a) 90 100 °C
- б) 230-250 °C
- в) 160 -180 °C

Ответьте на вопросы (письменно):

- 11. Что является промежуточным теплоносителем у сковороды СКЭ 0,3?
- 12. Через сколько часов жир для фритюрницы непригоден?
- 13. Из каких клапанов состоит двойной предохранительный клапан у КПЭ 100?
- 14. С помощью чего осуществляется нагрев жира во фритюрнице ФЭСМ 20?
- 15. В чем заключается причина неисправности, если пламя газовой горелки неравномерное?

Установите соответствие:

- 16. Соотнесите нагревательные элементы и соответствующее ему оборудование
- а) Открытый
- б) Закрытый
- а) электрическая плита
- б) газовая плита
- 17. Определите, какой взбиватель соответствует предложенному виду теста
- а) крюкообразный
- б) прутковый
- в) плоскорешетчатый
- а) песочное тесто
- б) пельменное тесто
- в) масляный крем
- г) белковый крем

18. Установите соответствие нагревательного элемента и типа сковороды?					
а) Электрические спирали					
б) Тены					
в) Нагревательный элемент закрытого типа					
г) Газовая горелка					
a) CЭ-2					
6) CГСM-0,5					
в) СКЭ-0,3					
r) C9CM-0,2					
Установите правильную последовательность:					
19. Последовательность сборки деталей мясорубки на палец шнека?					
а) решетка $d = 9$ мм					
б) подрезной нож					
в) двухсторонний нож					
г) прижимное кольцо					
д) зажимная гайка					
е) двухсторонний нож					
ж) решетка $d = 3$ мм					
20. Последовательность операций при эксплуатации электрической сковороды					
а) загорание лампы «нагрев»					
б) переключение температурного режима					
в) контроль за работой					
г) проверить санитарно – техническое состояние					
д) налить необходимое количество жира					
е) закладывать продукт					
ж) включить в работу на полную мощность					
з) выключить аппарат					
21. Последовательность включения нагрева электрической плиты перед началом работы:					
а) Включаем на «сильный» нагрев					
б) Включаем на «слабый» или «средний» нагрев					
Допишите:					
22. Зубчатая передача состоит из прижатых друг к другу?					
23. Ножи и ножевые решетки сушат на?					
24. Загружать продукты во взбивальную машину необходимо при двигателе?					
25. В зависимости от способа обогрева различают пищеварочные котлы с непосредственным и					
ключ ответов					
За каждый правильный ответ один балл					
13 - 16 - 2 «неудовлетворительно»					

17 - 20 - 3 «удовлетворительно»

21 - 25 - 4 «хорошо»

78

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

- 1. [1] Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.-240с.
- 2. [2] В.П.Золин

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

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

Дополнительные источники:

- 1. [4] К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли», 2-е издание; М., ИД «Форум» -ИНФРА-М, 2015г., 480с.
- 2. [5] Л.А.Радченко «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», Ростов н/Д; «Феникс», 2016г.,-398с.
- 3. [6] В.В.Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», 2-е изд., 2014г., 416с

Электронные учебники:

- 1. [1] Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.-240с.
- 2. [2] В.П.Золин

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

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

Интернет-ресурсы:

http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания

http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования

www.restoracia.ru

Практическое занятие № 7

Тема 3.4: Холодильное оборудование

Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования

Цель работы: приобрести практический опыт в подборе и эксплуатации холодильного оборудования.

Залания:

- 1. Подобрать холодильное оборудование.
- 2. Ознакомиться с устройством холодильного оборудования (прилавков, витрин, шкафов, сборно-разборных щитовых камер).
- 3. Освоить навыки эксплуатации прилавков, витрин, шкафов, сборно-разборных щитовых камер, в соответствии с требованиями безопасных условий труда.
- 4. Определить температуру внутри охлаждаемого отделения и время образования льда в морозильном отделении.
- 4. Определить возможные неисправности, причины их возникновения и способы устранения в процессе эксплуатации.

Оборудование, приборы и инвентарь: холодильный шкаф типа ШХ; прилавок-витрина; низкотемпературный прилавок; сборно-разборная камера; термометры со шкалой от - 10 до 20°C и ценой деления 0,5°C — 6 шт.; линейка; формы

для льда — 2 шт.

Литература: В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: Академия, 2006; М.И. Ботов. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Академия, 2007. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания. — Комитет Российской Федерации по торговли, ТОИ Р-95120-(001-033)-95

Порядок проведения работы

Ι



Шкаф шоковой заморозки Apach SH07 (встроенный агрегат)

Основные характеристики

 Холодильный агрегат
 встроенный

 Температурный режим охлаждения
 от 70 до 3°C

 Цикл охлаждения
 90 мин.

 Производительность цикла охлаждения
 25 кг

 Температурный режим заморозки
 от 70 до -18°C

 Цикл заморозки
 240 мин.

 Производительность цикла заморозки
 20 кг

 Объем
 190 л

 Количество уровней
 7

Расстояние между уровнями 105 мм

Гастроемкости GN 1/1

Противни 60х40 см

Напряжение 220 B 1.49 кВт Мощность Ширина 750 мм Глубина 740 мм Высота 1260 мм 105 кг Вес (без упаковки) Вес (с упаковкой) 122 кг Италия Страна-производитель

Описание

Шкаф шоковой заморозки **Apach SH07** предназначен для быстрой заморозки продуктов и приготовленных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель с электронной панелью управления оснащена встроенным холодильным агрегатом, самозакрывающимися дверями с магнитным уплотнителем и регулируемыми по высоте нож-ками. Корпус и внутренняя камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304, днище, потолок и тыльная часть - из оцинкованного листа, изоляция - из пенополиуретана, толщиной 60 мм.

В комплект поставки входит температурный щуп. Гастроемкости и противни в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Динамическое охлаждение
- Автоматический режим поддержания температуры
- Ручная разморозка
- Экологически безопасный хладагент R507
- Климатический класс: Тропический (Т)
- Встроенным конденсаторный блок со съемной емкостью для сбора водного конденсата

Дополнительные характеристики:

• Габариты в упаковке: 800х800х1400 мм

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ АРАСН SH07 — аппарат для использования на пищевых производствах, в ресторанах и столовых, позволяющий за короткий промежуток времени охладить продукты для их последующего хранения. <u>Шоковая заморозка</u> — технология, позволяющая охладить и заморозить продукт или блюдо с высокой скоростью. В них сохраняются полезные вещества, не меняется внешний вид, снижаются потери массы, увеличивается срок годности. Сначала блюдо интенсивно охлаждается с температуры +90°C до 3°C в течение 90 минут. Затем оно замораживается до –18°C в течение 3 часов, и в дальнейшем хранится в обычном морозильном шкафу. Технология позволяет охлаждать и замораживать любые продукты и блюда: мясо, рыбу и морепродукты, овощи и фрукты, ягоды и грибы, десерты, полуфабрикаты из теста.

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ АРАСН SH07 — универсальная модель с одной рабочей камерой и электронной системой управления, имеет 7 универсальных направляющих для гастроемкостей GN1/1 или противней 600х400 мм. Производительность этапа охлаждения: +70/+3 — 25кг — 90 минут. Производительность этапа заморозки: +70/−18 — 20кг — 240 минут. При охлаждении используется экологически безопасный хладагент R404а. Предусмотрены функция автоматического режима хранения и функция разморозки после окончания цикла. Корпус и внутренняя камера выполнены из нержавеющей стали.

- 3 режима работы: шоковая заморозка, шоковое охлаждение (обычное или деликатное)
- Охлаждает 25 кг продукции за 90 мин до температуры от +70 до +3°C
- Замораживает 20 кг продукции за 240 мин до температуры от +70 до -18°C
- Тропический климатический класс позволяет использовать аппарат в помещениях с температурой окружающей среды до +43°C
- Электронная панель управления
- В комплекте имеется термощуп
- Регулируемые ножки
- Полиуретановая изоляция 60 мм

Льдогенератор SCOTSMAN AC 206 AS ICE SHOT XL



Льдогенератор SCOTSMAN AC 206 AS ICE SHOT XL незаменим в барах, ресторанах, ночных клубах, где приготовление коктейлей с добавлением льда должно быть быстрым и профессиональным. Данная модель льдогенератора производит конусообразный лёд Gourmet (весом 60 г, размер XL) и лёд, повторяющий форму стопки (40 г). Такой лёд имеет высокую степень плотности и прозрачности, быстро охлаждает напиток. Хранится лёд в специальном пластиковом бункере вместимостью 50 кг. Льдогенератор подключается к водопроводу и имеет воздушное охлаждение. Корпус льдогенератора SCOTSMAN AC 206 AS ICE SHOT XL выполнен из устойчивой к окислению стали с добавлением йонов серебра, обеспечивающих защиту от бактерий. Льдогенератор данной модели имеет электромеханическую модель управления. Его производительность в сутки составляет 95 кг (1700 шт. конусообразного льда) или 84 кг (2450 шт. "стопок"). Потребляемая аппаратом мощность – 0.9 кВт, необходимое напряжение питания – 220 В. Габариты льдогенератора – 1250 х 620 х 780 мм.

Льдогенератор для кубикового льда

Кубики льда нашли свое применение в различных областях деятельности человека, но наибольшее признание получили на предприятиях общественного питания, в тор...

Кубики льда нашли свое применение в различных областях деятельности человека, но наибольшее признание получили на предприятиях общественного питания, в торговых заведениях, а также на производстве пищевой продукции. Чтобы иметь всегда под рукой столь востребованный продукт, были создано спецоборудование, генерирующее, не слипающиеся между собой льдинки различного размера, формы и даже температуры.

Льдогенераторы кубикового льда

Ледяные кубики сегодня наиболее известны, так как стали неотъемлемой частью освежающих напитков и их рекламных изображений на витринах и билбордах. Привлекательный внешний вид позволяет придать коктейлю или крюшону аппетитную притягательность. Большая теплообменная площадь кубика позволяет предварительно охладить емкость для напитка или другого блюда. Кроме того, они широко востребованы в косметологии и медицине.

Вес льдинок, которые производят кубиковые льдогенераторы, может колебаться в пределах от 10 до 20 г, что зависит от вида устройства и режима его работы. Грани кубиков не всегда идеально одинаковы, но долго держат форму, очень медленно превращаясь в воду. Именно эта особенность и стала причиной популярности кубикового льда, так как он быстро остужает окружающую среду и долго сохраняет ее в этом состоянии.

Принцип работы льдогенераторов кубикового льда

Данное холодильное оборудование выполняет единственную функцию — продуцирует морозные глыбки. Принцип работы льдогенератора кубиков тот же, что и у других подобных установок и отличается только внешним видом выдаваемых застывших единиц. Для этого очищенную воду замораживают в кубических формах испарителя, а уже готовая про-

дукция отправляется в специальный сборник, где может храниться длительное время без ущерба своим характеристикам.

Различают два установочных типа генераторов.

Заливной льдогенератор кубикового льда отличается компактностью, что позволяет без труда менять его месторасположение. Производительность невелика, что делает его идеальным для использования в заведениях общепита с небольшой посещаемостью. Экономно расходует воду и не требует подключения к коммуникационным сетям. Есть возможность контролировать объем получаемого льда. Имеется контейнер для хранения продукции выносного типа. Устройство заливного типа, его еще называют настольным, не нуждается в сложном монтаже, но ему необходимо пространство для циркуляции воздуха и доступ к фильтрам, которые время от времени нужно менять. Вентилятор для охлаждения создает дополнительный шум.

Проточное оборудование для создания льда устанавливается на полу и подключается к водопроводу и сливной системе. Весь процесс генерации протекает в автоматическом режиме, и цикл заканчивается при полном заполнении продукцией бункера для сбора кубиков. Принимая решение купить льдогенератор кубикового льда, нужно понимать, что его стоимость будет соразмерна сложности конструкции и качеству материала изготовления.

Выбор оборудования по производству льда

Для того чтобы приобрести генератор, соответствующий потребностям, нужно соизмерить необходимый объем ледяной продукции и производительность оборудования. Обязательно следует учесть тип устройства — проточное или заливное — и возможности площадки для его установки. Если, например, суточный расход кубиков составляет около полутонны, есть смысл купить льдогенератор кубикового льда промышленный.

Отчет о проделанной работе представьте по форме:

- 1. Опишите технические характеристики изученного оборудования, правила его безопасной эксплуатации в своей тетради для лабораторных работ и практических работ.
- 2. Укажите возможные неисправности оборудования и способы их устранения (письменно).

3. Заполнить таблицу:

Техническая характеристика холодильного оборудования

Тип оборудования

Назначение
Основные части
Техническая характеристика

Принцип действристика

Вия

SH07 (встр. агрегат)

Льдогенератор SCOTSMAN AC 206 AS
ICE SHOT XL

 Составить таблицу возможных неисправностей машины и особенности их устранения Таблица № 2

Возможные неисправности в работе холодильного оборудования

Наименование обо-	Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
рудования			

5. Ответьте на контрольные вопросы (письменно)

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

- 1. Каким прибором автоматики регулируется температурный режим в холодильном шкафу?
- 2. Почему в охлаждаемое отделение нельзя вносить горячие и теплые продукты?

- 3. Какова зависимость температуры внутри охлаждаемого отделения от толщины слоя инея на испарителе?
- 4. Почему испаритель размещается в верхней части охлаждаемого отделения?
- 5. Почему нельзя соскребать «снеговую шубу» с испарителя?
- 6. Как осуществляется оттаивание испарителей в рассмотренных холодильных устройствах?
- 7. Чем объясняется изменение температуры по высоте охлаждаемого отделения?
- 8. При какой толщине «снеговой шубы» следует производить оттаивание испарителя?
- 9. Какие виды холодильных сборно-разборных камер выпускает современная промышленность? 10. На каком фреоне работают низкотемпературные прилавки?