**З****адания для проведения экзамена по учебной дисциплине ОП-03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».**

**По разделу 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания**

1.Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.

2. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства

3. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.

4. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов

5. Характеристика способов кулинарной обработки

Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара

6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях

7. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара

8. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе

9. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции

10. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания

**Задания для проведения экзамена по разделу №2**

 **Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства**

1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности
2. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации
3. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
4. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
5. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
6. Оборудование кондитерского цеха. Машины для просеивания мука. Машины для изготовления различных видов теста
7. Оборудование кондитерского цеха. Тестораскаточные машины. Взбивальные машины
8. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации
9. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации
10. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации
11. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
12. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
13. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
14. Жарочно - пекарное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
15. Варочно – жарочное оборудование. Индукционные плиты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
16. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Классификация. Назначение и устройство
17. Оборудование для раздачи пищи. Разновидности. Правила безопасной эксплуатации
18. Основы холодильной техники. Классификация способов охлаждения. Холодильные машины.
19. Классификация и характеристика холодильного оборудования. Холодильные камеры и шкафы. Правила безопасной эксплуатации
20. Холодильное оборудование для приготовления блюд, для продажи готовой продукции
21. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.

**Практические задания для экзамена**

1. Составьте характеристику ресторану, пользуясь ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
2. Составьте характеристику столовой, пользуясь ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
3. Произведите организацию рабочего места повара по обработке овощного сырья
4. Произведите организацию рабочего места повара по обработке мясного сырья
5. Произведите организацию рабочего места повара по обработке рыбного сырья
6. Произвести организацию рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (салаты из сырых овощей)
7. Произвести организацию рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (салаты из отварных овощей).
8. Произвести организацию рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (желированные холодные блюда).
9. Произвести организацию рабочего места повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (заправочные супы)
10. Произвести организацию рабочего места повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (основные горячие блюда из мяса)
11. Произвести организацию рабочего места повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (основные горячие блюда из жареного мяса)
12. Произвести организацию рабочего места повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (основные горячие блюда из птицы)
13. Составьте инструкцию по безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.
14. Составьте инструкцию по правилам безопасной эксплуатации мясорубки.
15. Составьте инструкцию по правилам безопасной эксплуатации универсального привода (кухонной машины).
16. Составьте инструкционную карту по эксплуатации картофелечистки.
17. Составьте инструкционную карту по эксплуатации овощерезки.
18. Составьте инструкционную карту по эксплуатации машины взбивальной МВ-35М.
19. Составьте инструкционную карту по эксплуатации плиты электрической.
20. Составьте инструкционную карту по эксплуатации пекарского шкафа.
21. Составьте инструкционную карту по эксплуатации пароконвектомата.
22. Составьте инструкционную карту по эксплуатации фритюрницы..
23. Составьте инструкцию по безопасной эксплуатации холодильного оборудования