

Оценочный материал для подготовки к дифференцированному зачету по

ОП 03.Техническое оснащение

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

группа П-33

- 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. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов
- 4.Бракераж
- 5.Характеристика способов кулинарной обработки
- 6.Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара
- 7.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.
- 8.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях
- 9.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.
- 10.Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе
- 11.Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.
12. 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
- 13.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации
- 14.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
15. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
16. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
- 17.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации
- Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации
- 18.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.
19. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы