**ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум»**

**Темы для самостоятельной работы обучающихся группы 2419**

**по дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**Уважаемые обучающиеся, после выполнения заданий отправляйте фото конспектов, либо скриншоты выполненных заданий на электронную почту** [**79532836522@yandex.ru**](mailto:79532836522@yandex.ru) **или WhaftsApp 89532836522**

**в соответствии с указанными сроками**

**Преподаватель: Никольская Л.А.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Задания** |
| **01.06- 13.06.2020** | | |
| **1** | Организация работы горячего цеха. | Выполнить конспект. Г.Г. Лутошкина «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Академия», стр.82-89. |
| **2** | Организация работы холодного цеха. | Выполнить конспект. Г.Г. Лутошкина «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Академия» ,стр.91-93. |
| **3** | Организация работы моечной кухонной посуды. Организация рабочих мест повара в кулинарном цехе. | Выполнить конспект. Г.Г.Лутошкина «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Академия» ,стр.101-103. |

Преподаватель: ­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Никольская Л.А.)

**Перечень вопросов для подготовки к итоговой аттестации (экзамену) по дисциплине**  **«Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**Дата экзамена: 27.06.2020**

Для чего сульфитируют картофель?

Что такое рабочее место повара, виды.

Принцип действия просеивателя.

Что такое рабочая камера машины?

Правила приемки сырья на складе.

Основные части компресионной холодильной машины.

Что такое рабочие органы машины? Товарные запасы и товарные потери. Правила эксплуатации механического оборудования. Чем отличается машина от универсального привода. Классификация тары. Что такое мармит и как он устроен? Почему картофель перед очисткой в машине моют?

Операции по первичной обработке мяса.

Как делят холодильное оборудование в зависимости от температурного режима?

К какой машине относится дежа?

Особенности организации работы холодного цеха.

Что такое «холодная зона» у фритюрницы?

От чего зависит толщина раскатки теста в МРТ-60?

Организация работы моечной кухонной посуды.

Для чего нужен ЭКМ пищеварочным котлам?

Какой взбиватель используют для жидких масс? Организация работы раздаточных. Как проверить наличие воды в пароводяной рубашке пищеварочного котла? Что такое естественное и искусственное охлаждение? Какие блюда нельзя оставлять на следующий день? Перечислить рабочие органы мясорубки. Принцип машинного охлаждения. Правила раздачи пищи согласно санитарным нормам.

На какие отделения делят горячий цех?

Что такое хладагент?

Организация рабочего места повара по отпуску готовой продукции.

Способы хранения и укладки продуктов на складе.

Чем отличается холодильная камера от холодильного шкафа?

Общие требования к производственным помещениям.

Когда кладовщик не имеет права принимать товар?

Где располагают овощной цех?

Принцип действия картофелечистки МОК-125.

Что такое: сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, готовое блюдо?

Где располагают холодный цех? Принцип действия мясорубки МИМ-105. Как делят линии раздач по способу реализации продукции? Почему окна холодного цеха выходят на северную сторону? Принцип действия фаршемешалки. Режим хранения сырья. Что производят в холодном цехе?

Принцип действия размолочного механизма МС12-15.

Как организуют рабочее место повара?

Как проверить наличие воды в пароводяной рубашке пищеварочного котла?

Принципи действия мясорыхлителя.

Как делят рестораны по формам и методам обслуживания?

Характеристика П.О.П.: заготовочных, доготовочных, с полным производственным циклом.

Принцип действия просеивателя МПМ-800.

Порядок сборки мясорубки.

Фабрики-кухни.

Принцип действия тестомесильной машины ТММ-1М.

Что значит цеховая и бесцеховая структура П.О.П.?

Виды баров по специфике обслуживания.

Устройство электрической плиты ЭП-2М.

Перечилить инвентарь и инструменты повара на раздаточной линии.

Что такое тара?

Секционно-модульное оборудование, его отличия.

Общие требования к хранению и отпуску готовой продукции.