**Здравствуйте уважаемые студенты!**

Выполните задание для дифференцированного зачета.

Выполненное задание отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту **avpop.npet@mail.ry**

**Повторить все темы самостоятельно:** мы с вами прошли, все эти темы у нас есть конспекты в тетрадях вам надо все почитать и вспомнить каждую тему.

1. Классификация предприятий общественного питания. (заготовочные, доготовочные какие)
2. Характеристика типов предприятий. (их отличительные особенности)
3. Организация рабочих мест. ( как организуем рабочее место)
4. Организация работы овощного цеха. ( оборудование овощного цеха)
5. Организация работы мясного цеха. (оборудование мясного цеха механическое, не механическое)
6. Организация работы рыбного цеха. ( оборудование цеха, последовательность выполнения работы)
7. Организация работы горячего цеха. ( оборудование цеха, рабочие линии)
8. Организация цеха мучных изделий. (оборудование цеха)
9. Организация работы кондитерского цеха.( оборудование цеха)
10. Организация работы моечной кухонной посуды.
11. Машины для обработки овощей. (перечислить машины пример: картофелеочистительная )
12. Машины для обработки мяса и рыбы.( перечислить машины пример: рыбоочистительная )
13. Машины для приготовления и обработки теста. ( просеивательные )
14. Классификация механического оборудования.
15. Классификация теплового оборудования
16. Аппараты для жарки и выпечки.
17. Холодильное оборудование.

**По выполнению зачета каждая работа будет распределена по списку. Выполняем только свою работу. Стараемся отобразить главное.**

ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ

**Инструкция по выполнению работы:**

1. Внимательно прочитайте задания.
2. Составьте письменный ответ.
3. Рационально распределите время на выполнение заданий.
4. Время выполнения задания –90 минут.

**Яна А.**

**Зачетная работа № 1**

1. Овощерезательная машина МРО50-200: устройство принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Классификация предприятий общественного питания.

**Валерия К.**

**Зачетная работа № 2**

1. Шкаф пекарский ШПЭСМ-3: устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Организация работы мясного цеха.

 **Екатерина М.**

**Зачетная работа № 3**

1. Картофелеочистительная машина МОК-250: устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Организация работы горячего цеха.

 **Яна М.**

**Зачетная работа № 4**

1. Плита электрическая ПЭСМ-4ШБ: устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. Отличительные особенности электроплит ПЭСМ-4Ш, ПЭСМ-4.
2. Организация работы кондитерского цеха.

**Артем К.**

**Зачетная работа № 5**

1. Отличительные особенности пекарного шкафа от жарочного шкафа
2. Организация работы овощного цеха.

**Анастасия Л.**

**Зачетная работа № 6**

1. Мясорубка МИМ-82: устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности

2. Характеристика типов предприятий ( выбрать одно предприятие)

**Ирина Р**.

**Зачетная работа № 7**

1. Шкаф жарочный ШЖЭСМ-2К: устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Организация работы рыбного цеха.

**Марина Р.**

**Зачетная работа № 8**

1. Взбивальная машина МВ-6: устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности
2. Классификация теплового оборудования

**Андрей Ж.**

**Зачетная работа № 9**

1. Овощерезательная машина МРО50- 200: устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Организация работы моечной кухонной посуды.

**Анастасия К.**

**Зачетная работа № 10**

1. Холодильные прилавки и витрины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Организация работы овощного цеха.

 **Диана Ч.**

**Зачетная работа № 11**

1. Тестораскаточная машина МРТ-60М: устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности
2. Организация работы кондитерского цеха.

**Денис Д.**

**Зачетная работа № 12**

1. Фаршемешалка МС -150
2. Холодильное оборудование ( перечислить)

 **Даша К.**

**Зачетная работа № 13**

1. Аппараты для жарки и выпечки.
2. Столовая, как тип предприятия общественного питания (характеристика, требования).

Всем спасибо за работу!